КОНСЕРВИРУЕМ

салаты • лечо • икру соте • аджику

Домашние разносолы

Что летом родится — зимой пригодится!

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Кроме традиционных солений и маринадов, салатов, закусок, соусов и заправок, вы найдете в книге много новых и необычных рецептов: огурцы в виноградных листьях, помидоры в желе, помидоры с мятой, кетчуп из слив, аджика из груш и другие. Приготовьте аппетитные домашние разносолы, которыми будете наслаждаться зимой!

- Консервируем салаты, лечо, икру, соте, аджику
  -
  - Введение
  - Маринады, соленья, квашения
  - Лечо
  - Икра
  - Соте
  - Салаты
  - Закуски
  - Соусы и приправы
  - Заправки
  - Заключение
  - Рецептами с нами поделились

Консервируем салаты, лечо, икру, соте, аджику
(сост. О. А. Кузьмина)

© DepositPhotos.com / benjaminlion, PiXXart, marilook_rus, Joan88799, обложка, 2015

© Shutterstock.com / o_lesyk, обложка, 2015

© Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», издание на русском языке, 2015

© Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», художественное оформление, 2015

© ООО «Книжный клуб “Клуб семейного досуга”», г. Белгород, 2015

* * *

Введение

В эту книгу вошли рецепты различных заготовок из овощей, которыми щедро поделились читатели Украины и России. В ежегодном конкурсе рецептов приняли участие сотни членов Клуба. Надеемся, их рецепты придутся по вкусу вам и вашей семье. Изменив пропорции продуктов или добавив специи по своему вкусу, вы сможете приготовить уникальные домашние разносолы, которыми будете наслаждаться зимой!

Для того чтобы домашняя консервация хранилась долго, следует соблюдать правила, известные каждой опытной хозяйке. Прежде всего необходимо тщательно подготовить тару. Банки нужно хорошо вымыть (для этого можно использовать раствор пищевой соды: 1 ч. л. соды на 1 л воды) и предварительно простерилизовать паром или сухим теплом в духовке. Крышки для укупоривания банок необходимо стерилизовать в кипятке не менее 15 мин. Многие домашние консервы рекомендуется простерилизовать повторно, заполнив банки. В книге приводятся рекомендации для стерилизации банок объемом 500 мл, 1 л, 3 л. При использовании, например, банки емкостью 750 мл рекомендуется увеличить время стерилизации на 3–4 мин по сравнению с банкой объемом 500 мл. Стерилизовать заполненную тару можно в духовке или в емкости с кипятком. На дно емкости необходимо поместить сложенное в несколько раз полотенце, установить банки и налить столько воды, чтобы она доходила до плечиков банок. Вода должна быть той же температуры, что и заготовки, иначе банки могут лопнуть. Затем следует довести воду до кипения и выдержать нужное количество времени. После укупоривания банки рекомендуется укутать для самостерилизации. Хранить готовую консервацию лучше в темном прохладном месте.

Овощи для заготовок следует хорошо вымыть, удалить поврежденные участки, при необходимости очистить; особенно тщательно нужно очищать коренья. Для маринования желательно использовать овощи одинакового размера, чтобы они равномерно пропитались специями.

В предлагаемых рецептах используется 5, 6 и 9 %-й уксус. Если вы предпочитаете использовать концентрированную 70 %-ю уксусную кислоту, рассчитайте ее количество самостоятельно (50 мл 9 %-го уксуса можно заменить 6 мл 70 %-й эссенции). Однако помните о мерах безопасности: избегайте вдыхания паров кислоты и попадания ее на кожу.

Количество соли и сахара в рецептах указано в столовых и

чайных ложках. Если вам удобно измерять граммами, учитывайте, что в 1 ст. л. содержится 30 г соли и 25 г сахара, а в 1 ч. л. – 12 г соли и 10 г сахара.

Приятного вам приготовления!

Маринады, соленья, квашения

Помидоры в сладком маринаде

Ингредиенты:

1,7–2 кг помидоров, 1 луковица, 3–4 зубчика чеснока, небольшой кусочек корня петрушки, зонтик укропа, по 3–4 листа смородины и вишни, 1 лавровый лист, 2–3 бутона гвоздики, 5–6 горошин душистого перца

Для маринада: 1 л воды, 6–7 ст. л. сахара, 1 ст. л. соли, 60 мл 9 %-го уксуса

На дно стерилизованных банок положить лук, чеснок, корень петрушки, укроп, листья смородины и вишни, лавровый лист, гвоздику, душистый перец. Помидоры тщательно вымыть, плотно уложить в банки, залить кипятком. Затем воду слить; процедуру повторить дважды. Для приготовления маринада в горячей воде растворить сахар, соль, добавить уксус, перемешать. Горячий

маринад влить в банки и закатать их.

Помидоры в томатном маринаде

Ингредиенты:

2,5–3 кг помидоров

Для маринада: 3 л томатного сока, 2–3 ч. л. измельченного чеснока, ¼ ч. л. корицы, 5 бутонов гвоздики, 5 горошин душистого перца, 1 стакан сахара, 2 ст. л. соли, 2 ст. л. 9 %-го уксуса

Для консервирования подойдут небольшие круглые помидоры или помидоры-сливки. Помидоры вымыть, проколоть зубочисткой, уложить в сухие стерилизованные банки. Для приготовления маринада томатный сок довести до кипения, всыпать сахар и соль. Специи положить в марлевый мешочек и опустить в томатный сок. Варить смесь на медленном огне около 30 мин, помешивая. Специи вынуть, в маринад добавить пропущенный через пресс чеснок, влить уксус, довести до кипения и снять с огня. Разлить горячий томатный маринад в банки с помидорами, накрыть прокипяченными крышками, стерилизовать 40 мин. Затем банки закатать, перевернуть вверх дном и накрыть одеялом до остывания. Хранить при комнатной температуре.

Помидоры в томатном соке без стерилизации

Ингредиенты:

1,8 кг небольших помидоров, 1 стручок острого перца, 3 веточки укропа, 4 горошины черного перца, 4 горошины душистого перца

Для заливки: 1,5 кг крупных или перезревших помидоров, 1–2 средних болгарских перца, 1 ст. л. измельченного чеснока, 1 ст. л. тертого хрена, 2 ст. л. сахара, 1 ст. л. соли

Помидоры вымыть, проколоть зубочисткой, уложить в стерилизованную банку объемом 3 л, добавив перец и укроп. Залить кипятком на 15 мин, после чего воду слить и повторить процедуру. Для заливки крупные или перезревшие помидоры крупно нарезать, проварить до мягкости, затем протереть через сито. Добавить пропущенный через мясорубку болгарский перец, соль, сахар, довести до кипения, варить 10 мин, снимая пену и

помешивая. Положить чеснок, хрен, довести до кипения и варить 5 мин. Горячую заливку влить в банку с помидорами, закатать крышкой и укутать до остывания.

Помидоры в собственном соку

Ингредиенты:

2 кг небольших помидоров

Для маринада: 1,5 кг крупных некондиционных помидоров, 2 ст. л. сахара, 1,5 ст. л. соли

Небольшие помидоры проколоть в нескольких местах зубочисткой и уложить в банки объемом 1 л. Для маринада крупные некондиционные помидоры разрезать на несколько частей, прогреть, не доводя до кипения. Горячую томатную массу протереть через сито, добавить соль и сахар. Маринад влить в банки, стерилизовать 20 мин и закатать крышками. При этом способе консервирования помидоры сохраняют свой естественный вкус.

Помидоры в яблочном соке

Ингредиенты:

1,2–1,5 кг помидоров, чеснок, зелень базилика и укропа

Для маринада: 1 л яблочного сока, 1 ст. л. сахара, 1 ст. л. соли

Помидоры проколоть зубочисткой у плодоножки, уложить в банки, пересыпая чесноком и зеленью. Залить кипятком на 10 мин, после чего воду слить и повторить процедуру. Для маринада яблочный сок вскипятить, добавить соль и сахар. Залить помидоры кипящим маринадом. Банки закатать, перевернуть, укутать до остывания.

Помидоры с мятой

Ингредиенты:

2 кг помидоров, 1 пучок мяты, 3–4 зубчика чеснока, 1 зонтик укропа, 1 ч. л. семян кориандра, 3–4 бутона гвоздики, 5–6 горошин душистого перца

Для маринада: 1,2–1,5 л воды, 130 мл 9 %-го уксуса, ½ стакана сахара, 2,5 ст. л. соли

На дно стерилизованной банки объемом 3 л положить зонтик

укропа, чеснок и специи. Плотно заполнить банку помидорами, пересыпая их листьями мяты. Залить кипятком на 10 мин. Воду слить, добавить соль, сахар, довести до кипения. Снять с огня, влить уксус. Залить помидоры горячим маринадом. Банку закатать крышкой, перевернуть и укутать до остывания.

Помидоры в масляной заливке

Ингредиенты:

1,5–1,8 кг небольших плотных помидоров, 3–4 луковицы, ½ стакана растительного масла

Для маринада: 1 л воды, лавровый лист, гвоздика, черный перец горошком, 2 ст. л. сахара, 3 ст. л. соли, 3 ст. л. 9 %-го уксуса

Небольшие плотные помидоры вымыть, разрезать пополам. Лук нарезать кольцами. На дно банок объемом 1 л уложить слой помидоров срезом вниз, сверху выложить слой лука и так, чередуя, заполнить банки доверху. По желанию можно положить в банки чеснок, лавровый лист и перец горошком. Для приготовления маринада в кипящую воду всыпать сахар и соль, добавить гвоздику, лавровый лист, перец горошком по вкусу, варить 2 мин. Снять с огня, влить уксус. Помидоры залить маринадом, банки накрыть крышками, поставить на водяную баню и выдержать 10–15 мин. Затем в банки влить растительное масло слоем 2–3 мм, чтобы помидоры были полностью им

покрыты. Закатать банки крышками и поставить на хранение.

Помидоры половинками

Ингредиенты:

1,5 кг помидоров, зелень укропа и петрушки, 2 лавровых листа, 2–3 бутона гвоздики, 4–6 горошин душистого перца

Для маринада: 1 л воды, 1 ст. л. растительного масла, 4 ст. л. сахара, 2 ст. л. соли, 2 ст. л. 9 %-го уксуса

Для маринада в кипящую воду добавить сахар, соль, растительное масло, варить 15 мин. Снять с огня, влить уксус. На дно стерилизованных банок положить зелень, лавровый лист, гвоздику, перец горошком. Помидоры разрезать половинками, выложить в банки, залить маринадом. Банки стерилизовать 10 мин, закатать крышками, укутать до остывания.

Помидоры половинками пикантные

Ингредиенты:

1,5–1,8 кг помидоров, 1 головка чеснока, 2 ч. л. растительного масла, 2 ст. л. 6 %-го уксуса, 2 ч. л.

молотого красного перца

Для рассола: 1 л воды, 2 ст. л. соли

Спелые плотные помидоры надрезать вдоль почти до основания. Одну половинку посыпать измельченным чесноком, вторую – молотым перцем, соединить вместе. На дно подготовленных банок объемом 1 л влить по 1 ч. л. растительного масла, уложить помидоры. Для рассола в воду добавить соль, довести до кипения. Помидоры залить горячим рассолом, сверху в каждую банку влить по 1 ст. л. уксуса. Банки закатать крышками, укутать до полного остывания.

Помидоры с медом без уксуса

Ингредиенты:

2 кг помидоров, 1 головка чеснока, 2–3 зонтика укропа, 3–4 листа хрена, 6 листьев смородины, 2–3 лавровых листа

Для маринада: 1 л воды, 2 ст. л. меда, 2 бутона гвоздики, 4 горошины черного перца, 4 горошины душистого перца, 1 ст. л. соли

Чеснок очистить, зубчики разрезать вдоль на несколько частей. В помидорах сделать надрезы, нашпиговать чесноком. На дно стерилизованных банок положить укроп, листья хрена и смородины, лавровый лист. Сверху выложить помидоры. Для маринада в воду добавить мед, соль, перец, гвоздику, вскипятить. Помидоры залить горячим маринадом на 5 мин, затем маринад слить, снова довести до кипения. Процедуру повторить 3 раза, после чего банки закатать крышками, перевернуть и укутать одеялом до полного остывания. Помидоры готовы к употреблению уже через 2–3 дня, такие консервы не подлежат слишком длительному хранению.

Помидоры половинками с петрушкой

Ингредиенты:

2 кг помидоров, зелень петрушки

Для маринада: 1 л воды, 6 ст. л. сахара, 2 ст. л. соли, 3–4 ст. л. 9 %-го уксуса

Для данного способа консервации лучше использовать помидоры сорта «дамские пальчики». Помидоры вымыть, удалить

плодоножки и разрезать пополам. Уложить в подготовленные банки, перекладывая промытой зеленью петрушки (на банку объемом 1 л понадобится 1 средний пучок зелени). Для маринада в воду добавить сахар, соль, довести до кипения, снять с огня и влить уксус. Помидоры залить горячим маринадом. Банки накрыть крышками, стерилизовать 5–10 мин. Затем закатать крышками, перевернуть вверх дном и укутать до полного остывания.

Помидоры «под снегом»

Ингредиенты:

2 кг помидоров, 2 ст. л. чеснока

Для маринада: 1,5 л воды, 4 ст. л. сахара, 1 ст. л. соли, 1–2 ст. л. 9 %-го уксуса

Небольшие помидоры вымыть, уложить в чистые стерилизованные банки. Залить кипятком, накрыть крышками и оставить на 10 мин. Воду слить, добавить сахар, соль, довести до кипения, снять с огня и влить уксус. В банки с помидорами положить тертый или пропущенный через пресс чеснок, залить кипящим маринадом. Банки закатать крышками и укутать до полного остывания.

Помидоры отличные

Ингредиенты:

600–800 г помидоров, небольшой кусочек острого перца, 3–6 зубчиков чеснока, кусочек корня хрена около 3 см, 1 лист хрена, 1–2 зонтика укропа, 2–3 листа вишни, 2–3 листа черной смородины, 3–4 бутона гвоздики, 3–5 горошин душистого перца, 5 горошин черного перца, 1 ст. л. соли, 1 ст. л. 9 %-го уксуса

Помидоры вымыть, уложить в банку объемом 1 л, перекладывая листьями, кореньями, специями, чесноком и зеленью. Добавить небольшой кусочек острого перца. Банку доверху залить кипятком, оставить на 15–20 мин. Затем воду слить, довести до кипения, добавить соль, уксус. Помидоры залить горячим маринадом. Банку закатать крышкой, перевернуть и укутать до полного остывания.

Маринованные помидоры с морковной ботвой

Ингредиенты:

1,5–1,8 кг помидоров, 6–8 веточек морковной ботвы

Для маринада: 1,5 л воды, 8–10 ст. л. сахара, 3 ст. л. соли, 40 мл 9 %-го уксуса

На дно стерилизованной банки уложить промытую морковную ботву. Спелые красные помидоры проколоть зубочисткой, уложить сверху. Банку доверху залить кипятком, оставить на 10–15 мин. Затем воду слить, довести до кипения, добавить сахар, соль и уксус. Помидоры залить кипящим маринадом. Банку закатать крышкой, перевернуть и укутать до полного остывания. Кроме морковной ботвы, к помидорам не рекомендуется добавлять никаких специй.

Маринованные помидоры с баклажанами

Ингредиенты:

1,5 кг помидоров, 1 кг баклажанов, 2–3 зубчика чеснока, по пучку зелени мяты, петрушки и укропа,

3 лавровых листа, 10 горошин душистого перца, 1 ст. л. соли

Для маринада: 1 л воды, 100–150 мл 9 %-го уксуса, 2–3 ст. л. сахара, 1,5 ст. л. соли

Ингредиенты рассчитаны на банку объемом 3 л. Баклажаны очистить от кожуры, разрезать поперек на части толщиной 3–4 см, засыпать солью и оставить на 3–4 ч. Затем бланшировать в кипящей воде 3 мин. Остудить, аккуратно вырезать часть мякоти, начинить мелко нарубленной зеленью. На дно подготовленной банки положить лавровый лист, перец, чеснок. Выложить небольшие помидоры, заполнив банку примерно до половины. Сверху уложить баклажаны. Для маринада воду довести до кипения, добавить уксус, сахар, соль, снять с огня. Овощи залить маринадом. Банку стерилизовать 35–40 мин, закатать крышкой и укутать до полного остывания.

Маринованные помидоры с рябиной

Ингредиенты:

2 кг помидоров, 500 г свежих ягод рябины

Для маринада: 1 л воды, 4 ст. л. сахара, 1 ст. л. соли, 50 мл яблочного уксуса

На дно банки уложить промытые ягоды рябины. Помидоры проколоть зубочисткой, выложить сверху. Банку доверху залить кипятком, оставить на 20 мин. Затем воду слить, довести до кипения, добавить сахар, соль, снять с огня и влить уксус. Помидоры залить горячим маринадом. Банку закатать крышкой, перевернуть и укутать до полного остывания. При консервировании помидоров с рябиной, как правило, не добавляют другие специи и приправы.

Маринованные помидоры со свеклой

Ингредиенты:

1,5 кг помидоров среднего размера, 1 небольшая свекла, 2 болгарских перца, 1 среднее яблоко, 1 небольшая луковица, 1 пучок укропа и петрушки, листья вишни и черной смородины, 8–10 горошин душистого перца

Для маринада: 1,5 л воды, 4 ст. л. 9 %-го уксуса, 5 ст. л. сахара, 1 ст. л. соли

Помидоры вымыть, проколоть зубочисткой. Свеклу нарезать кружочками, перец – полосками, лук – кольцами. Яблоко нарезать дольками, удалить сердцевину. На дно банок положить зелень, листья вишни и смородины, перец. Сверху выложить подготовленные помидоры, перекладывая их нарезанными овощами. Банки доверху залить кипятком, оставить на 15 мин. Воду слить, вскипятить и снова залить банки на 15 мин. Затем воду слить, довести до кипения, добавить соль, сахар, снять с огня и влить уксус. Овощи залить горячим маринадом. Банки закатать крышками, перевернуть и укутать до полного остывания.

Маринованные помидоры с арбузом

Ингредиенты:

1,5 кг помидоров, 2–3 ломтика арбуза, 5–7 зубчиков чеснока, 3–5 веточек сельдерея

Для маринада: 2,5 ст. л. сахара, 1 ст. л. соли, 1 ч. л. лимонной кислоты

На дно подготовленной банки объемом 3 л положить очищенные зубчики чеснока и часть сельдерея. Затем выложить слоями помидоры, перекладывая крупными ломтиками арбуза, очищенного от корки. Сверху уложить оставшийся сельдерей. Банку доверху залить кипятком, оставить на 10 мин. Воду слить, вскипятить и снова залить банку на 10 мин. Затем воду слить, довести до кипения, добавить сахар, соль, лимонную кислоту. Помидоры с арбузом залить горячим маринадом. Банки закатать крышками, перевернуть и укутать до полного остывания.

Соленые помидоры без уксуса

Ингредиенты:

Помидоры, соль, пряные травы и специи по вкусу

Помидоры уложить в подготовленные банки. Добавить пряные травы и специи по вкусу. Всыпать соль: в банку объемом 3 л – 1,5 ст. л., объемом 2 л – 1 ст. л., объемом 1 л – 1 неполную столовую ложку. Банки доверху залить охлажденной кипяченой водой и стерилизовать: банки объемом 3 л – 50 мин, объемом 2 л – 40 мин, объемом 1 л – 30 мин. Затем закатать крышками, перевернуть и дать остыть. Употреблять такие помидоры можно не раньше, чем через месяц.

Соленые помидоры с горчицей

Ингредиенты:

1,8–2 кг помидоров, 3–4 зубчика чеснока, небольшой кусочек корня хрена, 1 большая веточка свежего укропа, 1 ст. л. горчичного порошка, 4–6 лавровых листьев, 7–10 горошин черного перца, 5–7 горошин душистого перца

Для рассола: 1 л воды, 2 ст. л. соли

На дно подготовленной банки объемом 3 л положить чеснок, корень хрена, укроп, лавровый лист и перец. Помидоры вымыть, проколоть в нескольких местах вилкой, плотно уложить в банку. Для рассола воду довести до кипения, всыпать соль, остудить до комнатной температуры, залить помидоры. Сверху на помидоры положить стерильную белую хлопчатобумажную ткань и насыпать на нее горчичный порошок – это предохранит от образования плесени. Банку, не закрывая крышкой, оставить при комнатной температуре на 1–2 недели. Затем закрыть полиэтиленовой крышкой и поставить в холодильник или погреб для окончательного дозревания. Помидоры будут готовы через 2–4 недели.

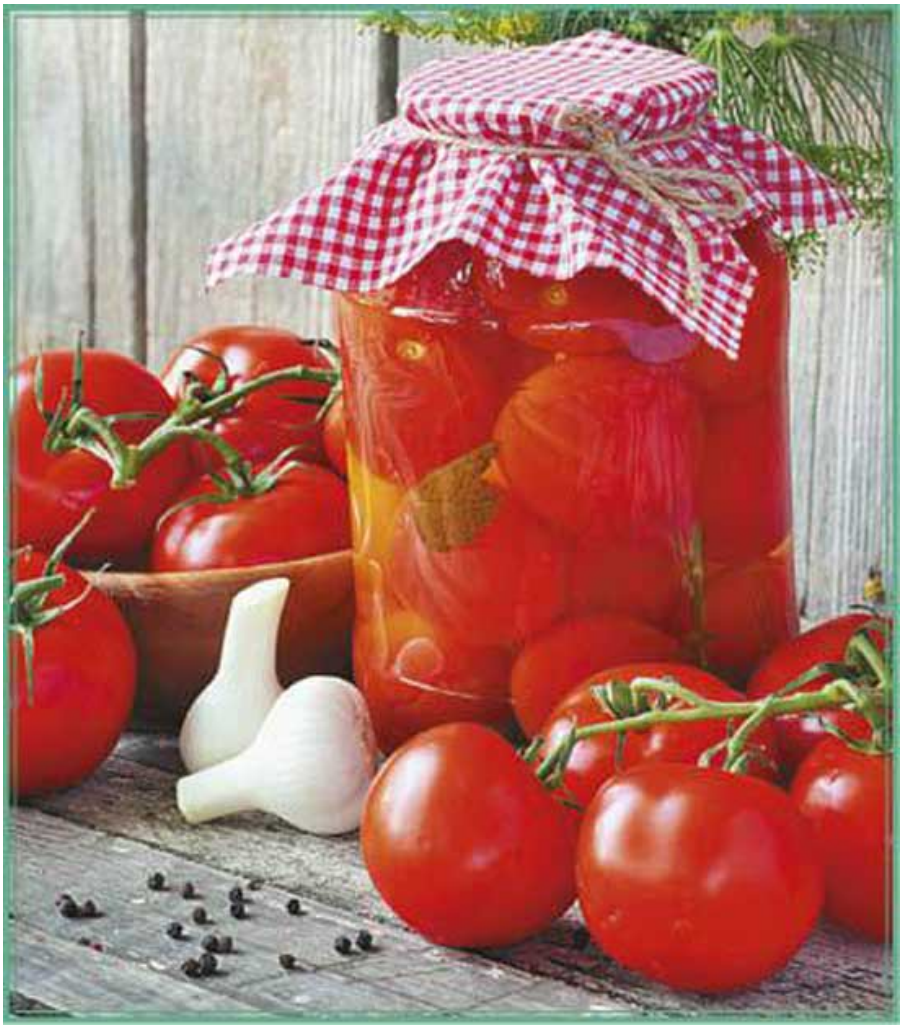
Квашеные помидоры с горчицей

Ингредиенты:

1,6–1,8 кг помидоров, 3–4 зубчика чеснока, зонтик укропа, 1–2 листа хрена, 4 листа черной смородины, 4 листа вишни, 3–4 горошины черного перца

Для заливки: 1,2–1,5 л воды, 1,5–2 ст. л. горчицы, 2 ст. л. сахара, 2 ст. л. соли

Ингредиенты рассчитаны на банку объемом 3 л. На дно банки положить чеснок, зелень, листья, перец. Сверху плотно уложить помидоры. Всыпать горчицу, сахар, соль и залить доверху охлажденной кипяченой водой. Закрыть банку капроновой крышкой и хорошо взболтать, чтобы соль и сахар равномерно распределись. Банку поставить в теплое место на 3 дня, прикрыв крышкой. Затем плотно закрыть крышкой и поставить в погреб или холодильник. Помидоры будут готовы через 3 недели.

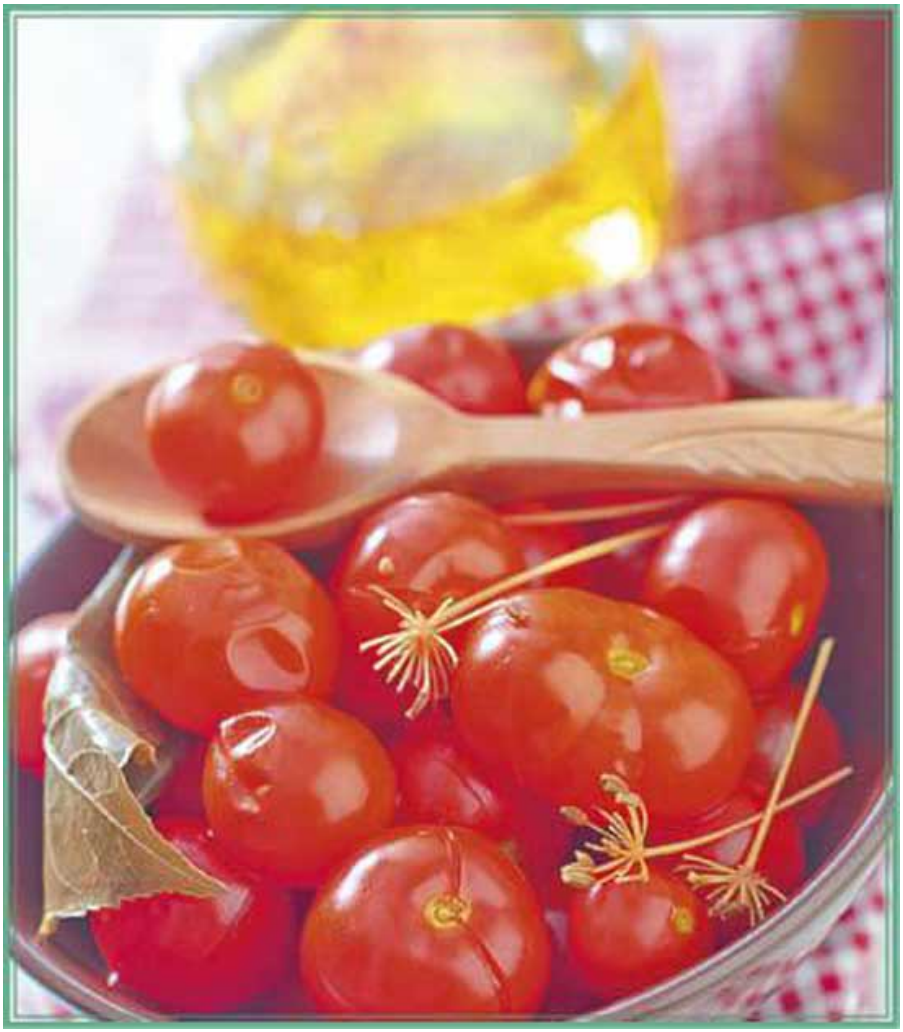


Соленые помидоры (быстрый способ)

Ингредиенты:

1,5–2 кг небольших помидоров, 1 острый перец, 4–5 зубчиков чеснока, зелень укропа

Для рассола: 1 л воды, 2 ст. л. сахара, 1 ст. л. соли, 2–3 лавровых листа, 6–8 бутонов гвоздики, 4–5 горошин душистого перца



На дно вымытой банки объемом 3 л положить укроп, очищенные зубчики чеснока, нарезанный кольцами острый перец. Помидоры вымыть, проколоть вилкой, плотно уложить в банку. Для приготовления рассола в воду добавить соль, сахар, лавровый лист, гвоздику и перец, довести до кипения. Помидоры залить горячим рассолом. Банку накрыть крышкой, оставить в теплом месте. Помидоры будут готовы через 3–4 дня.

Зеленые помидоры пикантные

Ингредиенты:

1 кг зеленых помидоров, ½ стручка острого перца, лавровый лист, 10 горошин черного перца, 6 горошин

душистого перца

Для маринада: 1 л воды, 2 ст. л. соли, 2 ст. л. сахара, 4 ст. л. 6 %-го уксуса

На дно ошпаренной кипятком банки объемом 1,5 л положить острый перец, лавровый лист, черный и душистый перец. Сверху выложить зеленые помидоры. Банку доверху залить кипятком, оставить на 10 мин. Затем воду слить, добавить соль, сахар, довести до кипения. Снять с огня, влить уксус. Помидоры залить горячим маринадом. Банку закатать крышкой, перевернуть и укутать до полного остывания.

Зеленые помидоры с яблоками

Ингредиенты:

1 кг зеленых помидоров, 2 болгарских перца, 1 морковь, 2 яблока, 2 луковицы, 2–3 зубчика чеснока, листья черной смородины и хрена, кориандр, перец горошком

Для маринада: 1 л воды, 3 ст. л. сахара, 1 ст. л. соли, 100 мл яблочного уксуса

Зеленые помидоры разрезать на 4 части, немного посолить и оставить на 2 ч, чтобы пустили сок. Перец, морковь, яблоки и лук очистить, нарезать. На дно подготовленных банок положить чеснок, листья черной смородины и хрена, кориандр, перец горошком. Затем выложить помидоры, овощи и яблоки. Для приготовления маринада в воду добавить сахар, соль, довести до кипения. Снять с огня, влить яблочный уксус. Залить помидоры горячим маринадом. Банки стерилизовать 10 мин, закатать крышками и оставить до полного остывания.

Зеленые помидоры «Пьяные» с болгарским перцем

Ингредиенты:

2 кг зеленых помидоров, 1 крупный болгарский перец, 3–4 зубчика чеснока, 2 лавровых листа, 2 бутона гвоздики, 4–5 горошин душистого перца

Для маринада: 1 л воды, 50 мл водки, 50 мл уксуса, ½ ч. л. паприки, 2 ст. л. сахара, 2 ст. л. соли

Зеленые помидоры хорошо вымыть. На дно банок положить душистый перец, гвоздику, лавровый лист. Сверху плотно

уложить помидоры, перекладывая полосками болгарского перца и ломтиками чеснока. Банку доверху залить кипятком, оставить на 10–15 мин. Затем воду слить, добавить сахар, соль, паприку, довести до кипения. Слегка остудить, влить уксус и водку, перемешать. Помидоры залить маринадом. Банки простерилизовать, закатать крышками, перевернуть, укутать, выдержать 12 ч. Хранить в прохладном месте.

Зеленые помидоры «Пьяные»

Ингредиенты:

2–2,5 кг зеленых помидоров, 2 зубчика чеснока

Для маринада: 1,5 л воды, 4 ст. л. сахара, 2–3 ст. л. соли, 2 ст. л. водки, 2 ст. л. 9 %-го уксуса, 3 лавровых листа, 5 бутонов гвоздики, 5 горошин душистого перца, 5 горошин черного перца, щепотка острого красного перца

Зеленые помидоры вымыть, уложить в банки, добавить чеснок. Для приготовления маринада в воду добавить соль, сахар, лавровый лист, гвоздику и перец, довести до кипения. Снять с огня, слегка остудить, влить уксус и водку. Помидоры залить маринадом. Банки накрыть крышками, стерилизовать 15–20 мин, закатать и укутать до полного остывания.

Малосольные помидоры

Ингредиенты:

1 кг помидоров, 6 зубчиков чеснока, небольшой кусочек корня хрена, 2–3 веточки укропа

Для рассола: 2 л воды, 2 лавровых листа, ½ ч. л. молотой гвоздики, ½ ст. л. душистого перца, 2 ст. л. сахара, 2 ст. л. соли, 25 мл уксуса

На дно подготовленной емкости положить чеснок, корень хрена и укроп. Помидоры вымыть, обсушить, проколоть вилкой, выложить сверху. Для приготовления рассола в воду добавить сахар, соль, лавровый лист, гвоздику и душистый перец, довести до кипения. Остудить, влить уксус. Помидоры залить охлажденным рассолом, сверху поместить небольшой груз. Емкость поставить в прохладное место. Помидоры будут готовы через 2 дня.

Помидоры со сливами и миндалем

Ингредиенты:

300 г помидоров, 300 г твердых слив, 30 г миндаля, 1 зубчик чеснока, 2 колечка острого перца, 1 пучок укропа, 3 лавровых листа, 3–4 горошины душистого перца

Для маринада: 500 мл воды, 1,5 ч. л. сахара, 1 ч. л. соли, 1 ст. л. 6 %-го уксуса

Ингредиенты рассчитаны на банку объемом 1 л. На дно подготовленной банки положить зелень укропа, очищенный зубчик чеснока, душистый перец, лавровый лист. Сверху выложить вымытые помидоры. Сливы вымыть, аккуратно вынуть косточку, вместо нее вложить миндальный орех. Заполнить банку сливами, сверху положить острый перец. Влить кипяток, оставить

на 5 мин. Затем воду слить, добавить сахар, соль, довести до кипения. Снять с огня, влить уксус. Банку залить маринадом, простерилизовать, закатать крышкой и укутать до полного остывания.

Помидоры в желе

Ингредиенты:

2 кг помидоров, 2 луковицы, 6 зубчиков чеснока, 1 пучок укропа, 3 бутона гвоздики, 5–6 горошин черного перца

Для желе: 1 л воды, 3 ст. л. желатина, 100 мл 9 %-го уксуса, 3 ст. л. сахара, 1 ст. л. соли

Желатин залить небольшим количеством воды, оставить на 2 ч. В оставшуюся воду добавить соль, сахар, довести до кипения. Снять с огня, слегка остудить, влить уксус и желатиновый раствор. Перемешать, чтобы желатин полностью растворился. На дно подготовленных банок положить перец, гвоздику, укроп, чеснок. Лук очистить, нарезать кольцами. Помидоры нарезать ломтиками, выложить в банки, перекладывая кольцами лука. Залить подготовленным маринадом с желатином. Банки накрыть крышками, простерилизовать (банки объемом 0,5 л – 5 мин, объемом 1 л – 10 мин), закатать и дать остыть.

Помидоры с виноградом

Ингредиенты:

1,6–1,8 кг помидоров, 300 г кисло-сладкого винограда, 1 болгарский перец, 1 острый перец, 3 зубчика чеснока, 3 зонтика укропа, 3 листа хрена, по 3–4 листа черной смородины и вишни, 3 лавровых листа, 9 горошин черного перца

Для заливки: 1,5 л воды, 3 ст. л. соли, 3 ст. л. сахара

Ингредиенты рассчитаны на 3 банки объемом 1 л. На дно подготовленных банок положить нарезанный острый перец, чеснок, укроп, листья хрена, смородины и вишни, лавровый лист и черный перец. Виноград перебрать, промыть. Болгарский перец нарезать. Помидоры вымыть, выложить в банки, перекладывая виноградом и ломтиками болгарского перца. В каждую банку

всыпать по 1 ст. л. соли и сахара, влить кипяток, накрыть крышкой и оставить на 10 мин. Затем воду слить, довести до кипения и снова залить помидоры; процедуру повторить еще раз. После этого банки закатать крышками, перевернуть и укутать до полного остывания.

Помидоры в соке крыжовника

Ингредиенты:

4 кг помидоров, корень хрена по вкусу

Для маринада: 2 л воды, 600 мл сока крыжовника, 200 г сахара, 2 ст. л. соли

Помидоры проколоть зубочисткой со стороны плодоножки. Корень хрена очистить, нарезать кусочками. Помидоры выложить в подготовленные банки, перекладывая кусочками хрена. Для приготовления маринада в воду добавить соль, сахар, влить сок крыжовника, довести до кипения. Маринад влить в банки с помидорами, оставить на 10–15 мин. Затем маринад слить, довести до кипения и снова залить помидоры; процедуру повторить еще раз. После третьей заливки банки закатать крышками, перевернуть и укутать до полного остывания.

Помидоры в красном вине

Ингредиенты:

2 кг помидоров

Для маринада: 700 мл красного сухого вина, 500 мл воды, 4–5 ст. л. меда, 1–2 ст. л. соли

Помидоры хорошо вымыть, проколоть вилкой, уложить в стерилизованную банку объемом 3 л. Залить кипятком на 20 мин. Затем воду слить, вскипятить, снова залить помидоры. Процедуру повторить трижды. Для приготовления маринада соединить вино и воду, добавить мед, соль и довести до кипения. Банку залить маринадом, закатать крышкой и укутать до полного остывания.

Маринованные перезревшие огурцы

Ингредиенты:

2 кг больших перезревших огурцов, 5 зубчиков чеснока, 1 пучок укропа, 100 мл растительного масла,

100 мл 9 %-го уксуса, 4 ст. л. сахара, 2 ст. л. соли, 1 ч. л. черного молотого перца

Огурцы вымыть, очистить от кожуры, разрезать на части, выложить в емкость. Чеснок пропустить через пресс, укроп мелко нарезать, добавить растительное масло, уксус, сахар, соль, перец, хорошо перемешать. Смесь выложить к огурцам, аккуратно перемешать, накрыть емкость крышкой и поставить в холодильник на 3 ч. Затем огурцы плотно уложить в стерилизованные банки, залить образовавшимся маринадом, накрыть крышками. Стерилизовать заготовки, пока огурцы слегка не потемнеют. Банки закатать крышками, перевернуть вверх дном, укутать и оставить на сутки.

Огурцы с мятой, луком и морковью

Ингредиенты:

2 кг огурцов, 1 средняя морковь, 1 луковица, 1 головка чеснока, 3 веточки свежей мяты, зонтик укропа, 4 листа хрена, 4 листа вишни, 4 листа черной смородины

Для маринада: 1,2 л воды, 3 ст. л. соли, 2 ст. л. сахара, 3 ст. л. яблочного уксуса

Огурцы вымыть, срезать кончики, замочить на 5–6 ч. На дно подготовленных банок положить нарезанную кружочками морковь, чеснок, мяту, листья хрена, вишни и смородины. Плотно уложить огурцы, сверху выложить нарезанный кольцами лук и зонтик укропа. Для маринада растворить в воде соль и сахар,

довести до кипения. Залить маринадом огурцы, оставить на 15–20 мин. Затем маринад слить, вскипятить и снова залить огурцы; процедуру повторить еще раз. После третьей заливки маринад довести до кипения, снять с огня, добавить уксус, залить огурцы. Банки закатать крышками и укутать до остывания.

Огурцы с барбарисом

Ингредиенты:
2 кг огурцов, 300 г ягод барбариса, 1 ст. л. тмина
Для рассола: 1 л воды, 4 ст. л. сахара, 2 ст. л. соли

Огурцы вымыть, ошпарить кипятком, затем обдать холодной водой. Подготовленные огурцы уложить в банку, пересыпая тмином и вымытыми ягодами барбариса. В банку влить кипяток, оставить на 10–15 мин. Затем воду слить, вскипятить и снова залить огурцы на 10–15 мин. После этого воду слить, вскипятить, добавить сахар и соль. Огурцы залить кипящим рассолом. Банку закатать крышкой и укутать до полного остывания.

Маринованные корнишоны с корицей

Ингредиенты:
1,6–1,8 кг корнишонов, 3–4 зубчика чеснока, 1 небольшой стручок горького перца
Для маринада: 1,2–1,4 л воды, 120 мл 9 %-го уксуса, 2 ст. л. сахара, 2 ст. л. соли, 6 лавровых листьев, 15 бутонов гвоздики, 1 ч. л. молотой корицы, черный и душистый перец горошком по вкусу

У корнишонов срезать кончики, замочить на 6 ч. Затем уложить в стерилизованную банку объемом 3 л, пересыпая чесноком и нарезанным кольцами перцем. Залить кипятком, оставить на 20 мин. Затем воду слить, вскипятить и снова залить корнишоны на 20 мин. После этого воду слить, добавить сахар, соль, лавровый лист, гвоздику, корицу, перец горошком, довести до кипения. Снять с огня, влить уксус. Корнишоны залить приготовленным маринадом. Банку закатать крышкой и укутать до полного остывания.

Хрустящие огурцы по-польски

Ингредиенты:

3–3,5 кг огурцов, 1 головка чеснока, 4 зонтика укропа, листья хрена

Для маринада: 2 л воды, 250 мл 6 %-го уксуса, 3,5 ст. л. сахара, 2 ст. л. соли, 8–10 горошин черного перца, сухая горчица в зернах

Небольшие огурцы вымыть, залить холодной водой на 4 ч (благодаря этому огурцы получатся хрустящими). Срезать кончики. На дно подготовленных банок положить укроп, чеснок и листья хрена. Затем уложить огурцы, залить кипятком, накрыть банки металлическими крышками и оставить на 8–10 ч. После этого воду слить, добавить сахар, соль, перец, довести до кипения. Снять с огня, влить уксус. В каждую банку положить зерна сухой горчицы на кончике ножа (чтобы огурцы получились хрустящими). Залить огурцы горячим маринадом. Банки закатать крышками, перевернуть и укутать до полного остывания.

Огурцы с морковью и луком

Ингредиенты:

1,8–2,4 кг огурцов, 4 средние моркови, 4 средние луковицы, 4–8 зубчиков чеснока, 8 зонтиков укропа, листья хрена, 8 горошин душистого перца, острый перец по вкусу

Для маринада: 2 л воды, 180 мл 9 %-го уксуса, 7 ст. л. сахара, 3 ст. л. соли

Огурцы замочить в холодной воде на ночь. Затем промыть, срезать кончики. Морковь очистить, нарезать брусочками, лук нарезать кольцами. На дно подготовленных банок положить чеснок, укроп, листья хрена, острый и душистый перец. Затем выложить огурцы, перекладывая морковью и луком. Овощи залить кипятком, оставить на 10 мин, затем воду слить. Процедуру повторить еще дважды. Для приготовления маринада в воде растворить сахар, соль, довести до кипения. Снять с огня, влить уксус. Овощи залить горячим маринадом. Банки закатать крышками, перевернуть, укутать и оставить на 5–6 часов.

Огурцы маринованные «Ностальгия»

Ингредиенты:

2 кг огурцов, 3–4 зубчика чеснока, 2 зонтика укропа, по 5–6 листьев вишни и черной смородины, 2 ч. л. зерен горчицы, 4–5 горошин душистого перца

Для маринада: 1,2 л воды, 250 мл 9 %-го уксуса, 4 ст. л. сахара, 1,5 ст. л. соли

Огурцы замочить в холодной воде на несколько часов. На дно подготовленных банок положить чеснок, укроп, листья вишни и черной смородины, зерна горчицы, перец. Затем выложить огурцы. Для приготовления маринада в воду добавить соль, сахар, довести до кипения. Снять с огня, влить уксус. Огурцы залить маринадом. Банки стерилизовать 15 мин, закатать крышками и укутать до полного остывания.

Огурцы маринованные «Болгарские»

Ингредиенты:

4 кг некрупных огурцов, 10–12 зубчиков чеснока, зонтики укропа, 7–8 листьев хрена, 7–8 листьев черной смородины

Для маринада: 2 л воды, 1 стакан сахара, 3 ст. л. соли, 350 мл 9 %-го уксуса

Огурцы предварительно замочить, затем промыть, срезать кончики. В большую кастрюлю влить воду, растворить сахар и соль, добавить уксус. Огурцы опустить в кипящий маринад и выдержать под крышкой 5–7 мин (ориентироваться на изменение цвета, чтобы не переварить). На дно подготовленных банок положить чеснок, укроп, листья хрена и черной смородины. Затем выложить горячие огурцы, залить горячим маринадом. Банки закатать крышками и укутать до полного остывания.

Огурцы маринованные (1 вариант)

Ингредиенты:

2 кг огурцов, 4–5 зубчиков чеснока, 2 зонтика укропа, листья и корень хрена, 4–6 листьев черной смородины, 2 лавровых листа, 8 бутонов гвоздики, по 6 горошин черного и душистого перца

Для маринада: 1 л воды, 2 ст. л. сахара, 1 ст. л. соли, 3 ст. л. 9 %-го уксуса

Огурцы замочить в холодной воде на 3–4 ч, затем вымыть, срезать кончики. На дно стерилизованной банки объемом 3 л положить чеснок, укроп, хрен, листья черной смородины, лавровый лист, гвоздику и перец. Заполнить банку огурцами. Для приготовления маринада в воду добавить сахар, соль, довести до кипения. Снять с огня, влить уксус. Огурцы залить горячим маринадом. Банки накрыть крышками, стерилизовать 20–25 мин, затем закатать и укутать до полного остывания.

Огурцы маринованные (2 вариант)

Ингредиенты:

2 кг огурцов, 4–5 зубчиков чеснока, листья черной смородины и вишни, 2 лавровых листа, 4 бутона гвоздики, 6–7 горошин черного перца

Для маринада: 1,2–1,5 л воды, 2 ст. л. соли, 4 ст. л. сахара, 50 мл 9 %-го уксуса

Огурцы вымыть, срезать кончики. На дно банки объемом 3 л положить листья вишни и смородины, сверху плотно уложить огурцы. Залить кипятком, через 10 мин воду слить. Процедуру

повторить. Для приготовления маринада в воду добавить соль, сахар, довести до кипения. Снять с огня, влить уксус. В банки с огурцами положить чеснок, лавровый лист, гвоздику и перец, залить горячим маринадом. Банки закатать крышками, перевернуть и укутать до полного остывания.

Огурцы в огурцах

Ингредиенты:

1,4–1,5 кг небольших огурцов, 1–1,2 кг перезревших огурцов, 1 ст. л. соли

Огурцы тщательно вымыть. Перезревшие огурцы натереть на крупной терке, добавить соль, хорошо перемешать. В банку объемом 3 л влить немного огуречной массы, затем выложить слой огурцов. Заполнить банку доверху, выкладывая огурцы и поливая огуречной массой. Банку плотно закрыть капроновой крышкой, хранить в прохладном месте.

Маринованные огурцы с ароматом хвои

Ингредиенты:

1,4–1,6 кг огурцов, 5–6 молодых веточек ели или сосны, 1 зубчик чеснока, листья хрена, смородины и вишни, 10 горошин черного перца

Для маринада: 1,2–1,5 л воды, 4 ст. л. сахара, 2 ст. л. соли, 80–90 мл 9 %-го уксуса

На дно стерилизованной банки объемом 3 л положить веточки ели или сосны, чеснок, листья хрена, смородины и вишни, перец. Выложить огурцы, залить кипятком, оставить на 7 мин. Затем воду слить; процедуру повторить еще дважды. Для приготовления маринада в воду добавить сахар, соль, довести до кипения. Снять с огня, влить уксус. Залить огурцы горячим маринадом. Банку закатать крышкой и укутать до полного остывания.

Маринованные огурцы с яблочным уксусом и хвоей

Ингредиенты:

1,5–1,6 кг огурцов, 5–6 молодых веточек сосны (длиной 5–7 см)

Для маринада: 1 л воды, 2 ст. л. соли, 1 ст. л. сахара, 3–4 ст. л. яблочного уксуса

Огурцы вымыть, срезать кончики. Огурцы и хвою обдать кипятком и сразу же опустить в ледяную воду. На дно банки объемом 3 л выложить 3 сосновые веточки. Затем плотно уложить огурцы, перекладывая их оставшимися веточками. Для приготовления маринада в воду добавить соль, сахар, довести до кипения. Горячим маринадом залить огурцы, оставить на 15–20 мин. Затем жидкость слить, снова довести до кипения, снять с огня и добавить яблочный уксус. Горячий маринад влить в банку с огурцами. Банку закатать крышкой, перевернуть и укутать до полного остывания.

Малосольные огурцы

Ингредиенты:

1,5 кг огурцов, 6–7 зубчиков чеснока, 1 ч. л. семян укропа, корень хрена, эстрагон, лавровый лист, 8–10 горошин душистого перца

Для рассола: 1 л воды, 2 ст. л. соли, ½ ст. л. сахара

Огурцы замочить на несколько часов, затем промыть, срезать кончики. Огурцы уложить в банку, добавить чеснок, семена укропа, корень хрена, эстрагон, лавровый лист и перец. Для рассола в кипящей воде растворить соль, сахар. Залить огурцы горячим рассолом. Банку с огурцами накрыть крышкой, поставить на поднос или в миску, оставить на стуки. Готовые огурцы хранить в холодильнике.

Огурцы консервированные

Ингредиенты:

600–800 г огурцов, 2–3 зубчика чеснока, листья и корень хрена, листья вишни, лавровый лист, зонтики укропа, небольшой кусочек острого перца

Для маринада: 1 л воды, 1 ст. л. соли, 1 ч. л. сахара, 1 ст. л. 9 %-го уксуса

Огурцы замочить в холодной воде на 6–8 ч. В банки объемом 1 л положить чеснок, листья и корень хрена, листья вишни, лавровый лист, зонтики укропа, небольшой кусочек острого перца. Сверху выложить огурцы. Для приготовления маринада в воду добавить соль, сахар, довести до кипения. Снять с огня, влить уксус. Горячим маринадом залить огурцы доверху, чтобы жидкость чуть выплеснулась через края банки. Банки закатать стерилизованными крышками, перевернуть вверх дном, укутать. Обязательно хранить в холодильнике или другом прохладном месте.

Огурцы с дубовой корой

Ингредиенты:

600–800 г огурцов, 2 зубчика чеснока, 1 зонтик укропа, ⅓ ч. л. дубовой коры, ½ листа хрена, 2 листа вишни, 1 лист черной смородины, ½ стручка перца чили, по 3–4 горошины черного и душистого перца

Для маринада: 400–500 мл воды, 1,5 ч. л. соли, 1,5 ч. л. сахара, 30 мл 9 %-го уксуса

Ингредиенты рассчитаны на банку объемом 1 л. Замочить огурцы в холодной воде на 5–6 ч. На дно подготовленной банки положить чеснок, укроп, дубовую кору, лист хрена, листья вишни и смородины, перец. Выложить огурцы, залить кипятком, оставить на 10 мин. Затем воду слить; процедуру повторить еще дважды. Слитую воду использовать для приготовления маринада. Добавить в нее соль, сахар, довести до кипения. Снять с огня,

влить уксус. Огурцы залить маринадом. Банку закатать крышкой и укутать до полного остывания.

Огурцы соленые

Ингредиенты:

1,5–1,8 кг огурцов, 4 зубчика чеснока, 2 зонтика укропа, по 4 листа черной смородины и вишни, эстрагон, листья хрена, небольшой кусочек корня хрена

Для рассола: 1 л воды, 2 ст. л. соли

Огурцы вымыть, срезать кончики. На дно банки объемом 3 л положить чеснок, укроп, листья черной смородины и вишни, эстрагон, листья и корень хрена. Выложить огурцы. Для приготовления рассола в воду добавить соль, довести до кипения, снять с огня, остудить. Залить огурцы холодным рассолом. Банку накрыть крышкой или сложенной в несколько слоев марлей и поставить на 2–3 дня в теплое место. Периодически снимать образующуюся пену. Через 3 дня огурцы перестанут бродить и изменят цвет. Рассол слить. Огурцы залить кипятком, оставить на 10 мин. Затем воду слить; процедуру повторить еще раз. Ранее слитый рассол довести до кипения, залить огурцы кипящим рассолом. Банку закатать стерилизованной крышкой, перевернуть и укутать до остывания.

Огурцы, консервированные с красной смородиной

Ингредиенты:

600–700 г небольших огурцов, ½ стакана красной смородины, 1 луковица, 1–2 зубчика чеснока, по веточке укропа и мяты, 2–3 бутона гвоздики, 2–3 горошины черного перца

Для маринада: 200 мл воды, 200 мл сока красной смородины, 2,5 ст. л. соли, 1 ст. л. сахара

Огурцы тщательно вымыть. Смородину очистить от веточек, перебрать и промыть. На дно банки объемом 1 л положить лук, чеснок, укроп, мяту, гвоздику и перец. Выложить огурцы, перекладывая ягодами смородины. Для маринада воду соединить с соком красной смородины, добавить соль, сахар, довести до кипения. Огурцы залить маринадом. Банки накрыть крышками, стерилизовать 8–10 мин, затем закатать и укутать до полного остывания.

Огурцы в соке красной смородины

Ингредиенты:

1,8–2 кг огурцов, 10–15 листьев черной смородины, специи по вкусу

Для маринада: 700 мл воды, 600 мл сока красной смородины, 2 ст. л. соли, 1,5 ст. л. сахара

Огурцы вымыть, выложить в подготовленную банку объемом 3 л, перекладывая листьями черной смородины, добавить специи по вкусу. Залить кипятком, оставить на 10 мин. Затем воду слить; процедуру повторить дважды. Для маринада воду соединить с соком красной смородины, добавить соль, сахар, довести до кипения. Огурцы залить горячим маринадом. Банку закатать крышкой, перевернуть и укутать до полного остывания.

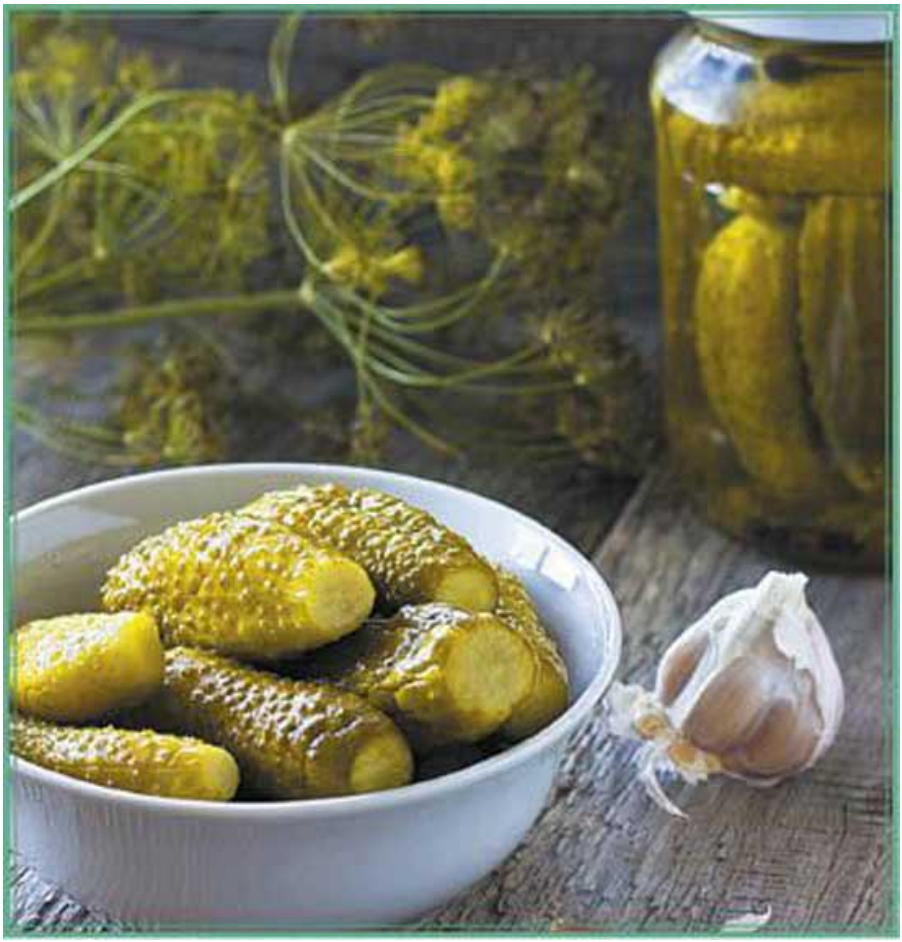
Огурцы, маринованные с лимонной кислотой и водкой

Ингредиенты:

1,5–1,8 кг огурцов, 2–4 зубчика чеснока, 2 зонтика укропа, листья и корень хрена, по 5 листьев вишни и

черной смородины, ½ стручка острого перца, 8 горошин черного перца

Для маринада: 1,5 л воды, 50 мл водки, 1 ч. л. лимонной кислоты, 2 ст. л. соли, 2 ст. л. сахара



Огурцы залить холодной водой, оставить на несколько часов. На дно подготовленной банки объемом 3 л положить чеснок, укроп, листья и корень хрена, листья вишни и смородины, перец. Выложить огурцы, залить кипятком, оставить на 5 мин. Затем воду слить; процедуру повторить дважды. Для маринада в воду добавить соль, сахар, довести до кипения. Снять с огня, добавить лимонную кислоту и водку. Огурцы залить горячим маринадом. Банку закатать стерилизованной крышкой и укутать до полного остывания.

Огурцы с виноградными листьями в яблочном соке

Ингредиенты:

1,8–2 кг огурцов, 20–40 виноградных листьев (по 1–2 листа на огурец)

Для маринада: 1 л воды, 300 мл яблочного сока, 2 ст. л. сахара, 1,5 ст. л. соли

Огурцы и виноградные листья вымыть, ошпарить кипятком и сразу же опустить в холодную воду. Каждый огурец плотно завернуть в листья винограда и уложить в банку. Залить кипятком доверху, оставить на 10 мин. Затем воду слить; процедуру повторить дважды. Для маринада воду соединить с яблочным соком, добавить сахар, соль, довести до кипения. Огурцы залить горячим маринадом. Банку закатать стерилизованной крышкой и укутать до полного остывания.

Огурцы в виноградных листьях

Ингредиенты:

1,8–2 кг огурцов, 20–40 виноградных листьев, 2–4 зубчика чеснока, 2 зонтика укропа, 1 лавровый лист, 4 горошины душистого перца

Для маринада: 1 л воды, 2 ст. л. сахара, 1,5 ст. л. соли, 50 мл 9 %-го уксуса

Огурцы замочить в холодной воде на 4–6 ч, срезать кончики. Виноградные листья ошпарить. На дно банки объемом 3 л положить чеснок, укроп, лавровый лист и перец. Каждый огурец завернуть в виноградные листья (по 1–2 листа на огурец в зависимости от размера), уложить в банку. Залить кипятком доверху, оставить на 10 мин. Затем воду слить; процедуру повторить дважды. Для маринада в воду добавить сахар, соль, довести до кипения. Снять с огня, влить уксус. Огурцы залить горячим маринадом. Банку закатать стерилизованной крышкой и укутать до полного остывания.

Огурцы в яблочном соке

Ингредиенты:

600–800 г огурцов, зонтик укропа, веточка мяты, 1 лист черной смородины, 2 бутона гвоздики,

2 горошины черного перца

Для маринада: 1 л яблочного сока, 1 ст. л. соли

Огурцы ошпарить кипятком, срезать кончики. На дно подготовленной банки объемом 1 л положить укроп, мяту, лист смородины, гвоздику и перец. Выложить огурцы. Для маринада яблочный сок довести до кипения, добавить соль. Огурцы залить горячим маринадом. Банку стерилизовать 12 мин (время указано для банки объемом 1 л), закатать стерилизованной крышкой и укутать до полного остывания.

Огурцы в огуречно-яблочной заливке

Ингредиенты:

1,6–1,8 кг огурцов

Для заливки: 1 л огуречного сока, 1 л яблочного сока, 4 ст. л. сахара, 3 ст. л. соли

В этом рецепте не используются пряности и зелень, благодаря чему огурцы сохраняют свой естественный вкус. Количество сахара можно уменьшить, если яблочный сок имеет выраженный сладкий вкус. Огурцы вымыть, срезать кончики, уложить в банки. Смешать яблочный и огуречный сок (его можно отжать из переспевших, но не горьких огурцов), добавить сахар, соль, довести до кипения. Залить огурцы горячим соком, оставить на 10 мин. Затем жидкость слить, довести до кипения и снова влить в банки с огурцами. Процедуру повторить дважды. После этого банки закатать стерилизованными крышками и укутать до остывания.

Огурцы в горчичной заливке

Ингредиенты:

4 кг огурцов

Для заливки: 3 ст. л. рубленого чеснока, 1 стакан растительного масла, 1 стакан 9 %-го уксуса, 1 стакан сахара, 3 ст. л. соли, 1 ст. л. сухой горчицы, 2 ч. л. молотого черного перца

Огурцы вымыть, разрезать на 6–8 частей. Посыпать солью, перемешать, подождать, пока пустят сок. Добавить чеснок, масло, уксус, сахар, горчицу, перец; перемешать, оставить на 2–3 ч. Время от времени перемешивать. Затем выложить огурцы в стерилизованные банки, залить получившейся заливкой. Банки простерилизовать (банки объемом 0,5 л – 10–15 мин, объемом 1 л – 20 мин), закатать крышками и укутать до остывания.

Огурцы четвертинками

Ингредиенты:

4 кг огурцов, 20 зубчиков чеснока, 4 веточки укропа, 4 веточки петрушки, душистый перец горошком

Для маринада: 1 стакан растительного масла,

1 стакан 9 %-го уксуса, 1 стакан сахара, 3 ст. л. соли

Ингредиенты рассчитаны на 4 банки объемом 1 л. Для маринада растительное масло перемешать с уксусом, сахаром и солью. Огурцы разрезать на четвертинки, залить маринадом, оставить на 3 ч в прохладном месте, чтобы пустили сок. На дно каждой стерилизованной банки положить по веточке укропа и петрушки, 5 зубчиков чеснока, 8–10 горошин душистого перца. Затем выложить огурцы и залить образовавшимся маринадом. Банки простерилизовать 15–20 мин, закатать крышками и укутать до остывания.

Огурцы в томатном соке «Кровавая Мэри»

Ингредиенты:

3 кг огурцов, 2 болгарских перца, 2 стручка острого перца, 1 головка чеснока, зонтики укропа, листья и корень хрена

Для заливки: 2 л томатного сока, 3 ст. л. соли

В стерилизованные банки объемом 1 л положить листья и корень хрена, зонтики укропа, по 2–3 зубчика чеснока и нарезанный кольцами острый перец. Выложить тщательно вымытые огурцы, перекладывая полосками болгарского перца. Томатный сок довести до кипения, добавить соль, залить огурцы. Банки накрыть крышками, стерилизовать 25 мин. Затем закатать, перевернуть вверх дном и укутать до полного остывания.

Огурцы, консервированные с кетчупом чили

Ингредиенты:

2,5–3 кг огурцов, 8 зубчиков чеснока, 4 веточки укропа, 8 листьев черной смородины, 4 лавровых листа, черный перец горошком

Для маринада: 1 л воды, 1 стакан 9 %-го уксуса, 300 г кетчупа чили, 1 стакан сахара, 2 ст. л. соли

Ингредиенты рассчитаны на 4 банки объемом 1 л. На дно подготовленных банок положить по веточке укропа, 2 зубчика чеснока, 1 лавровому листу, 2 листа черной смородины и 8 горошин перца. Огурцы вымыть, разрезать на 4 части, плотно уложить в банки. Для маринада в воду добавить соль, сахар, кетчуп, довести до кипения. Снять с огня, влить уксус. Огурцы

залить горячим маринадом. Банки накрыть крышками, простерилизовать 10 мин, после чего закатать и укутать до остывания.

Огурцы в тыквенно-яблочном соке

Ингредиенты:

2 кг огурцов, листья хрена и черной смородины

Для маринада: 1 л тыквенного сока, 300 мл яблочного сока, 1 ст. л. соли, 1–2 ч. л. сахара

Огурцы вымыть, ошпарить кипятком и сразу же опустить в холодную воду. Затем выложить в стерилизованную банку объемом 3 л, перекладывая листьями хрена и смородины. Для маринада смешать тыквенный и яблочный сок, довести до кипения, всыпать соль и сахар (если сок сладкий, сахар можно не добавлять). Огурцы залить горячим маринадом, оставить на 10 мин. Затем маринад слить, довести до кипения и снова влить в банку. После третьей заливки маринад не сливать, банку закатать крышкой и укутать до остывания.

Огурцы, консервированные с патиссонами

Ингредиенты:

1,2 кг огурцов, 450 г патиссонов, 6 зубчиков чеснока, 3 зонтика укропа, 3 лавровых листа, 9 горошин черного перца

Для рассола: 1 л воды, 2 ст. л. соли

Небольшие огурцы (до 10 см) и патиссоны вымыть. На дно подготовленных банок положить чеснок, укроп, лавровый лист и перец. Выложить огурцы и патиссоны. Для рассола в воду добавить соль, довести до кипения. Заполненные банки залить приготовленным рассолом, накрыть крышками и простерилизовать в кипящей воде (банки объемом 3 л – 20 мин, объемом 1 л – 10 мин, объемом 0,5 л – 5 мин). Затем банки закатать крышками и укутать до остывания.

Огурцы в щавелевом пюре без уксуса

Ингредиенты:

700 г огурцов

Для маринада: 300 г свежего щавеля, 1 л воды, 1 ст. л. сахара, 1 ст. л. соли

Огурцы вымыть, замочить на 3 ч. Для маринада листья щавеля залить кипятком, варить 5 мин. Затем вместе с отваром протереть через сито, добавить сахар, соль. Смесь довести до кипения, варить на среднем огне 2 мин, помешивая. Огурцы плотно уложить в банки, залить горячим маринадом, оставить на 3–4 мин. Затем маринад слить, довести до кипения и снова влить в банки. Процедуру повторить еще раз. После последней заливки банки закатать крышками и укутать до остывания.

Ассорти из огурцов и помидоров

Ингредиенты:

800 г огурцов, 500 г помидоров, 1 морковь, 1 головка чеснока, зонтик укропа, зелень петрушки, листья вишни и смородины, небольшой кусочек корня хрена

Для маринада: 1,2 л воды, 2–3 ст. л. 9 %-го уксуса, 2 ст. л. соли, 1 ст. л. сахара

Овощи вымыть. У огурцов срезать кончики. Морковь очистить, нарезать тонкими кружочками. На дно стерилизованной банки объемом 3 л положить листья вишни и смородины, корень хрена, чеснок и кружочки моркови. Затем выложить огурцы с помидорами, перекладывая укропом и петрушкой. Овощи залить кипятком, оставить на 5–10 мин. Затем воду слить, вскипятить и снова влить в банки; процедуру повторить еще раз. Слитую воду использовать для приготовления маринада. Добавить в нее соль, сахар, довести до кипения. Затем снять с огня и влить уксус. Овощи залить горячим маринадом. Банку закатать крышкой, после чего перевернуть и укутать до остывания.

Ассорти из огурцов, помидоров и патиссонов

Ингредиенты:

800 г огурцов, 700 г помидоров, 400 г патиссонов, 5–6 зубчиков чеснока, зонтик укропа, небольшой кусочек корня хрена

Для маринада: 1,2 л воды, 3 ст. л. сахара, 2 ст. л. соли, 50 мл 9 %-го уксуса, лавровый лист, 3–4 бутона гвоздики, по 4–5 горошин черного и душистого перца

Овощи вымыть. У огурцов срезать кончики, помидоры проколоть, патиссоны крупно нарезать. На дно подготовленной банки объемом 3 л положить укроп, корень хрена и чеснок. Выложить овощи, залить кипятком, оставить на 10 мин. Затем воду слить; процедуру повторить еще дважды. Для маринада в воду добавить сахар, соль, лавровый лист, гвоздику и перец, довести до кипения. Снять с огня, влить уксус. Овощи залить горячим маринадом. Банку закатать крышкой и укутать до полного остывания.

Кабачки маринованные хрустящие

Ингредиенты:

5 кг кабачков, 3 головки чеснока, 8 зонтиков укропа, листья хрена и черной смородины, 8 лавровых листьев, 40 горошин черного перца

Для маринада: 3,5 л воды, 6 ст. л. соли, 5 ст. л. сахара, 250 мл 9 %-го уксуса

Ингредиенты рассчитаны на 8 банок объемом 1 л. На дно подготовленных банок положить по зонтику укропа, листья хрена и смородины, 2–3 зубчика чеснока, 1 лавровый лист, 5 горошин черного перца. Кабачки тщательно вымыть, нарезать кружочками толщиной 1,5 см, выложить в банки. Для маринада в воду добавить соль, сахар, довести до кипения. Снять с огня, влить уксус. Кабачки залить горячим маринадом. Банки простерилизовать 10 мин (указано время для банок объемом 1 л), закатать крышками, перевернуть и укутать до остывания.

Кабачки маринованные пряные

Ингредиенты:

600–700 г кабачков, 1–2 лавровых листа, ¼ ч. л. корицы, 5–8 бутонов гвоздики, небольшой кусочек острого перца

Для маринада: 1 л воды, 2 ст. л. соли, 2 ст. л. сахара, 100 мл 6 %-го уксуса

Кабачки нарезать кубиками или кружочками, бланшировать в кипящей воде 1 мин. Откинуть на дуршлаг, сразу же опустить в холодную воду. Затем выложить в банку, добавить лавровый лист, корицу, гвоздику и перец. Для маринада в воду добавить соль, сахар, довести до кипения. Снять с огня, влить уксус. Кабачки залить горячим маринадом. Банку накрыть крышкой, стерилизовать 10 мин, закатать и укутать до полного остывания.

Кабачки в томатной заливке

Ингредиенты:

3 кг молодых кабачков, чеснок и укроп по вкусу

Для маринада: 1 л воды, 1 стакан растительного масла, 1 стакан 9 %-го уксуса, 1 стакан томатного соуса или кетчупа, 1 стакан сахара, 3 ст. л. соли

Кабачки нарезать кружочками толщиной 1 см. Смешать

ингредиенты для маринада (вместо томатного соуса можно взять уваренный томатный сок) и довести до кипения. Положить в кипящий маринад нарезанные кабачки, кипятить 10 мин. Добавить нарезанный чеснок и зелень укропа, варить еще 3–5 мин. Горячие кабачки с маринадом разложить в подготовленные банки и закатать.

Кабачки с чесноком в яблочном маринаде

Ингредиенты:

1,5 кг кабачков, 3–4 головки чеснока

Для маринада: 1 стакан воды, 1 стакан яблочного сока, 1 стакан растительного масла, 1 ст. л. сахара, 1 ст. л. соли

Молодые кабачки вымыть, нарезать кружочками. Уложить в банки, пересыпая измельченным чесноком. Для маринада смешать воду и яблочный сок, добавить растительное масло, сахар, соль, довести до кипения. Кабачки залить горячим маринадом. Банки простерилизовать (банки объемом 0,5 л – 10–15 мин, объемом 1 л – 15–20 мин), закатать крышками и укутать до полного остывания.

Кабачки с морковью в яблочном соке

Ингредиенты:

2 кг кабачков, 500 г моркови, 500 г яблок

Для маринада: 500 мл воды, 500 мл яблочного сока, 1,5 ст. л. меда, 1 ст. л. соли, 20 листьев лимонника

Кабачки очистить от кожуры и крупных семян, нарезать кружочками. Морковь очистить, нарезать кружочками. У яблок удалить сердцевину, нарезать дольками. Кабачки, морковь и яблоки выложить в стерилизованные банки, залить кипятком, оставить на 10 мин. Затем воду слить; процедуру повторить дважды. Для маринада смешать воду и яблочный сок, добавить мед, соль, листья лимонника, довести до кипения. Кабачки залить кипящим маринадом. Банки закатать крышками и укутать до остывания.

Кабачки по-мелитопольски

Ингредиенты:

1 кг кабачков, 1 стручок острого перца, 2–3 зубчика чеснока, 2–3 листика мяты, 2 зонтика укропа, пучок петрушки и сельдерея, листья хрена

Для маринада: 1 л воды, 1 ст. л. соли, ½ стакана 9 %-го уксуса

Молодые кабачки разрезать вдоль на половинки, очистить от семян, нарезать кусочками толщиной 2,5 см. На дно банок положить половину подготовленной зелени. Затем выложить кабачки, перекладывая колечками острого перца и чесноком. Сверху выложить оставшуюся зелень. Для маринада в воду добавить соль, довести до кипения. Снять с огня, влить уксус. Кабачки залить горячим маринадом. Банки простерилизовать в кипящей воде (банки объемом 0,5 л – 5 мин, объемом 1 л – 6–8 мин, объемом 2 л – 12–15 мин), закатать крышками и укутать до остывания.

Полуфабрикат из баклажанов

Ингредиенты:

2,8–3 кг баклажанов, 3 ст. л. 9 %-го уксуса, соль, черный и душистый перец горошком

Некрупные баклажаны вымыть, отварить 5–7 мин в подсоленной воде с добавлением перца. Готовность определить прокалыванием: если спичка легко входит в баклажан, он готов. Выложить горячие баклажаны в стерилизованные банки объемом 1 л, залить водой, в которой они варились, добавить по 1 ст. л. уксуса. Банки закатать крышками и укутать до остывания. Консервированные баклажаны можно использовать для приготовления салатов и других постных блюд.

Маринованные патиссоны с острым перцем

Ингредиенты:

1,8 кг патиссонов, 2 стручка острого перца, 5–7 зубчиков чеснока, 2–4 веточки укропа

Для маринада: 1,3 л воды, 3 ст. л. соли, 100 мл 5 %-го уксуса

На дно подготовленных банок объемом 1 л положить нарезанную зелень укропа, чеснок и острый перец. Выложить

нарезанные патиссоны. Для маринада в воду добавить соль, довести до кипения. Снять с огня, влить уксус. Патиссоны залить горячим маринадом. Банки простерилизовать 10–15 мин, закатать крышками и укутать до остывания.

Маринованные патиссоны с мятой

Ингредиенты:

800 г мелких патиссонов, 2–3 веточки мяты, 3–4 веточки укропа, 2–3 веточки сельдерея, 1 лист хрена, 1 лавровый лист, 4–5 горошин душистого перца

Для маринада: 1 л воды, 1 ч. л. соли, 20 мл 9 %-го уксуса

Патиссоны бланшировать в кипящей воде 5–7 мин и сразу же опустить в ледяную воду. На дно стерилизованной банки положить мяту, зелень укропа и сельдерея, лист хрена, лавровый лист и перец. Заполнить банку патиссонами. Для маринада в воду добавить соль, довести до кипения. Снять с огня, влить уксус. Патиссоны залить горячим маринадом. Банку стерилизовать 15–20 мин (время указано для банки объемом 1 л), закатать крышкой, перевернуть вверх дном и укутать до полного остывания.

Консервированные патиссоны

Ингредиенты:

3 кг патиссонов, 1 головка чеснока, по крупному пучку зелени петрушки, сельдерея и укропа, 6–8 лавровых листьев, листья хрена

Для маринада: 2 л воды, 4 ст. л. сахара, 3 ст. л. соли, 300 мл уксуса

Патиссоны вымыть, крупные разрезать на части. Бланшировать в кипящей воде 2–3 мин, откинуть на дуршлаг, сразу же опустить в холодную воду. На дно банок положить зелень петрушки, сельдерея и укропа, листья хрена, лавровый лист, зубчики чеснока. Выложить патиссоны. Для маринада в воду добавить сахар, соль, довести до кипения. Снять с огня, влить уксус. Патиссоны залить горячим маринадом. Банки простерилизовать в кипящей воде (банки объемом 1 л – 8–10 мин, объемом 3 л – 20 мин), закатать крышками и укутать до остывания.

Маринованные патиссоны

Ингредиенты:

1 кг мелких патиссонов, 4–5 зубчиков чеснока, зонтики укропа, листья хрена, 4 лавровых листа, 4 бутона гвоздики, 10–15 горошин черного перца

Для маринада: 1 л воды, 3 ст. л. соли, 2 ст. л. сахара, 3 ст. л. 9 %-го уксуса

Патиссоны вымыть, бланшировать в кипящей воде 5 мин, откинуть на дуршлаг и сразу же опустить в ледяную воду. На дно подготовленных банок положить чеснок, укроп, листья хрена, лавровый лист, гвоздику и перец. Выложить патиссоны, залить кипятком, оставить на 10 мин. Затем воду слить; процедуру повторить дважды. Слитую воду использовать для приготовления маринада. Добавить в нее соль, сахар, довести до кипения. Снять с огня, влить уксус. Патиссоны залить горячим маринадом. Банки

закатать крышками и укутать до остывания.

Квашеная капуста

Ингредиенты:

2–2,3 кг белокочанной капусты, 2 моркови, 3–4 лавровых листа, несколько горошин черного или душистого перца

Для рассола: 1,5 л воды, 2 ст. л. соли, 2 ст. л. сахара

Капусту нашинковать. Морковь натереть на крупной терке, смешать с капустой. Добавить лавровый лист и перец. Овощи выложить в емкость, слегка утрамбовывая. Для рассола в воду добавить соль, сахар, довести до кипения, остудить. Капусту залить рассолом, чтобы она была полностью им покрыта. Банку неплотно прикрыть крышкой или накрыть марлевой салфеткой, оставить при комнатной температуре на 2–3 суток. Периодически протыкать деревянной палочкой до дна, чтобы выходил газ. Через 2–3 дня капуста будет готова. Хранить в холодильнике.

Квашеная капуста с яблоками

Ингредиенты:

2 кг белокочанной капусты, 2 моркови, 2–3 яблока, 5 ч. л. соли

Яблоки очистить от сердцевины, натереть на крупной терке. Капусту и морковь нашинковать, перемешать с яблоками. Добавить соль, слегка перетереть руками. Выложить капусту в эмалированную или стеклянную емкость, сверху положить груз. Оставить на 3–4 дня при комнатной температуре. Каждый день капусту протыкать до дна деревянной палочкой. Готовую капусту хранить в холодильнике или погребе.

Квашеная капуста с овощами

Ингредиенты:

2 кг белокочанной капусты, 1 кабачок, 3 крупные моркови, 3 средних помидора, 2 болгарских перца, 1–2 головки чеснока, по 1 пучку петрушки и укропа

Для рассола: 500 мл воды, 1 ст. л. соли

Кочан капусты разрезать вместе с кочерыжкой на 4 части, бланшировать в кипящей воде 2–3 мин. Кабачок и морковь нарезать кружочками. Помидоры и болгарский перец разрезать на 4 части. Чеснок и зелень измельчить. Для рассола в кипящей воде растворить соль, охладить. Овощи выложить в емкость, пересыпая чесноком и зеленью. Залить охлажденным рассолом, сверху поставить груз. Оставить на 3 дня при комнатной температуре. Хранить в прохладном месте.

Квашеная капуста с тыквой и клюквой

Ингредиенты:

1 кг белокочанной капусты, 100 г моркови, 200 г тыквы, 3 ст. л. клюквы, 3 ст. л. соли, 500 мл воды

Капусту нашинковать. Морковь и тыкву натереть на крупной терке, соединить с капустой. Добавить соль, слегка перетереть руками. Добавить клюкву, аккуратно перемешать. Выложить капусту в емкость для квашения, залить охлажденной кипяченой водой, сверху поставить груз. Оставить при комнатной температуре на 4–5 дней. Каждый день капусту протыкать до дна деревянной палочкой. Готовую капусту хранить в холодильнике или погребе.

Квашеная капуста по-армянски

Ингредиенты:

2 кг белокочанной капусты, 1 небольшая свекла, 2 средние моркови, 100 г корня петрушки, 2 стручка красного острого перца, 1 зубчик чеснока, 20 г зелени кинзы

Для рассола: 3 л воды, 5 ст. л. соли, ½ палочки корицы, 2–3 лавровых листа, 8–10 горошин черного перца

Для рассола воду довести до кипения, добавить соль, корицу, лавровый лист, перец, охладить. Каждый кочан капусты разрезать на 4 части. Свеклу нарезать тонкими пластинками, морковь и корень петрушки – кружочками, острый перец – полосками. Чеснок и зелень измельчить. Капусту выложить в емкость для квашения, перекладывая овощами, перцем, чесноком и зеленью. Залить охлажденным рассолом, сверху положить груз. Оставить при комнатной температуре на 4–5 суток, затем хранить в прохладном месте.

Капуста по-корейски

Ингредиенты:

1 кочан капусты, 2 свеклы, 3 моркови, 1–2 головки чеснока

Для маринада: 250 мл воды, 100 мл яблочного уксуса, 100 мл растительного масла, 4 ст. л. сахара, 1 ст. л. соли, 1 стручок острого перца

Капусту нарезать квадратами среднего размера. Свеклу и морковь натереть на терке. Чеснок очистить, нарубить. Для приготовления маринада в воду добавить растительное масло, соль, сахар и острый перец, довести до кипения. Снять огня, влить уксус. Овощи выложить в емкость, залить маринадом, оставить на 2–3 дня при комнатной температуре. После этого капуста готова к употреблению. Хранить в холодильнике.

Цветная капуста с перцем в маринаде

Ингредиенты:

1 кг цветной капусты, 1 кг перца, 100 г зелени

петрушки, специи по вкусу

Для маринада: 1 л воды, 4 ст. л. соли, 150 мл 9 %-го уксуса

Цветную капусту разобрать на соцветия. Перец очистить от семян, разрезать на четверти. Капусту и перец выложить в банку, перекладывая зеленью, добавить специи по вкусу. Для приготовления маринада в кипящую воду всыпать соль, перемешать, снять с огня и влить уксус. Овощи залить горячим маринадом. Банки накрыть крышками, простерилизовать 10–15 мин (время указано для банок объемом 1 л) и закатать.

Маринованная цветная капуста

Ингредиенты:

2 кг цветной капусты, 2 моркови, 2 красных болгарских перца, 1 луковица, 2 головки чеснока, зонтики укропа, листья хрена, вишни и смородины, лавровый лист, гвоздика, острый перец, душистый перец

Для маринада: 1 л воды, 2 ст. л. соли, 1 ч. л. сахара, 80 мл 9 %-го уксуса

Цветную капусту разобрать на соцветия, хорошо промыть. Болгарский перец нарезать кубиками, морковь – кружочками, лук – кольцами. На дно банок объемом 1 л положить по 2 зубчика чеснока, укроп, лист хрена, по 2 листа смородины и вишни, лавровый лист, 2–3 бутона гвоздики, острый перец, 3–4 горошины душистого перца. Сверху плотно уложить капусту, перекладывая морковью, луком и болгарским перцем. Залить банки кипятком, накрыть крышкой, оставить на 3 мин. Воду слить; процедуру повторить дважды. Слитую воду использовать для приготовления маринада. Добавить в нее соль, сахар, довести до кипения. Снять с огня, влить уксус. Залить кипящим маринадом овощи. Банки закатать крышками, перевернуть и укутать до остывания.

Маринованная капуста со сливами

Ингредиенты:

1 кг капусты, 500 г болгарского перца, 200 г слив, 1 ст. л. тмина, острый перец по вкусу

Для маринада: 1 л воды, 5 ст. л. сахара, 3 ст. л. соли, 250 мл 9 %-го уксуса

Капусту тонко нашинковать, бланшировать порциями в кипящей воде 1 мин. Затем откинуть на дуршлаг и облить холодной водой. Перец очистить от семян, нарезать соломкой. Из слив удалить косточки, нарезать ломтиками. Для приготовления маринада вскипятить воду с сахаром и солью, снять с огня, добавить уксус, перемешать. Капусту выложить в банку, перекладывая сливами, перцем и посыпая тмином и острым перцем. Хорошо утрамбовать, залить горячим маринадом. Банки накрыть крышками, простерилизовать 15 мин (время указано для банок объемом 1 л) и закатать. Хранить в прохладном месте.

Перец в томатном маринаде

Ингредиенты:

5 кг болгарского перца, 2 головки чеснока, 50–70 г корня хрена, пучок укропа и петрушки

Для маринада: 1,5 кг помидоров, 1 ст. л. соли, 1 ч. л. сахара, 5 горошин душистого перца

У перца удалить плодоножки и семена, бланшировать в кипящей воде 3 мин, откинуть на дуршлаг и опустить в холодную воду. Очищенный корень хрена и чеснок нарезать, зелень измельчить. Для маринада помидоры пропустить через мясорубку, добавить соль, сахар и душистый перец, кипятить 15 мин. На дно подготовленных банок положить хрен, чеснок и зелень, затем плотно уложить перец (можно складывать один в другой). Залить кипящим томатным маринадом и накрыть крышкой. Стерилизовать банки объемом 1 л 20 мин, объемом 3 л – 40 мин. Затем закатать крышками и укутать.

Перец, маринованный с медом

Ингредиенты:

5 кг болгарского перца, 2 головки чеснока

Для маринада: 360 мл растительного масла, 1 л 6 %-го уксуса, 1 стакан меда или 1,5 стакана сахара, 2 ч. л. соли, 1,5 ч. л. молотой корицы, 10–12 бутонов гвоздики, 8–9 горошин душистого перца, 10–12 горошин черного

перца

Для приготовления выбрать спелый мясистый перец, лучше красного цвета, очистить от семян, разрезать на 2–4 части. Для маринада смешать растительное масло, уксус, мед (сахар), соль и все специи, довести до кипения, варить 5 мин. Опустить в маринад перец и бланшировать 5 мин. На дно подготовленных банок объемом 1 л положить по 1–2 зубчика чеснока. Сверху плотно выложить перец, залить кипящим маринадом и закатать крышками. Если в процессе раскладывания перец в банках успел остыть – банки перед закупориванием простерилизовать (банки объемом 0,5 л – 7 мин, объемом 1 л – 12 минут).

Маринованный перец с чесноком по-армянски

Ингредиенты:

6 кг красного болгарского перца, 300 г чеснока, 1 пучок зелени сельдерея, 1 пучок зелени петрушки

Для маринада: 1 л воды, 500 мл растительного

масла, 100 мл 9 %-го уксуса, 3 ст. л. соли, 4 ст. л. сахара, лавровый лист, черный перец горошком по вкусу

У перца удалить плодоножки и семена. Крупный перец разрезать на половинки, небольшой оставить целым. Зелень и чеснок измельчить. В широкой емкости соединить продукты для маринада, довести до кипения. В кипящем маринаде бланшировать перец порциями по 2–3 мин. Горячий перец уложить в банки объемом 1 л, пересыпая зеленью и чесноком, залить кипящим маринадом. Банки стерилизовать 15–20 мин и закатать крышками.

Перец в сладком маринаде

Ингредиенты:

1,5–2 кг болгарского перца, 2 бутона гвоздики, по 5–7 горошин душистого и черного перца

Для маринада: 1 л воды, 200 мл 9 %-го уксуса, 3–4 ст. л. растительного масла, 6–8 ст. л. сахара, 2 ст. л. соли

Перец очистить от семян, плотно уложить в банки объемом 1 л, добавить специи. Смешать составляющие для маринада, кроме уксуса, довести до кипения. Снять с огня, влить уксус. Перец залить горячим маринадом. Банки накрыть крышками, стерилизовать 10 мин, закатать, перевернуть и укутать до остывания.

Маринованный перец для фарширования

Ингредиенты:

10–12 болгарских перцев, 3 зубчика чеснока, 3 бутона гвоздики, 5 горошин душистого перца, 2 ст. л. соли, 1 ст. л. сахара, 3 ст. л. 9 %-го уксуса

Перец вымыть, аккуратно удалить плодоножки и семена. Выложить в банку объемом 3 л, добавить чеснок, гвоздику и душистый перец. Залить кипятком, оставить на 20 мин. Затем воду слить, довести до кипения и снова влить в банку на 20 мин. Воду слить, добавить соль, сахар, довести до кипения. Снять с огня, влить уксус. Перец залить горячим маринадом. Банку закатать крышкой, перевернуть и укутать до остывания.

Маринованный зеленый горошек

Ингредиенты:

350 г зеленого горошка

Для маринада: 1 л воды, 2 ст. л. сахара, 1 ст. л. соли, ½ ч. л. лимонной кислоты

Молодой зеленый горошек отварить 5 мин в слегка подсоленной воде. Откинуть на дуршлаг, выложить в банку объемом 0,5 л. Для маринада в воду добавить сахар, соль и лимонную кислоту, довести до кипения. Горошек залить горячим маринадом. Банку накрыть крышкой, простерилизовать 50 мин и

закатать.

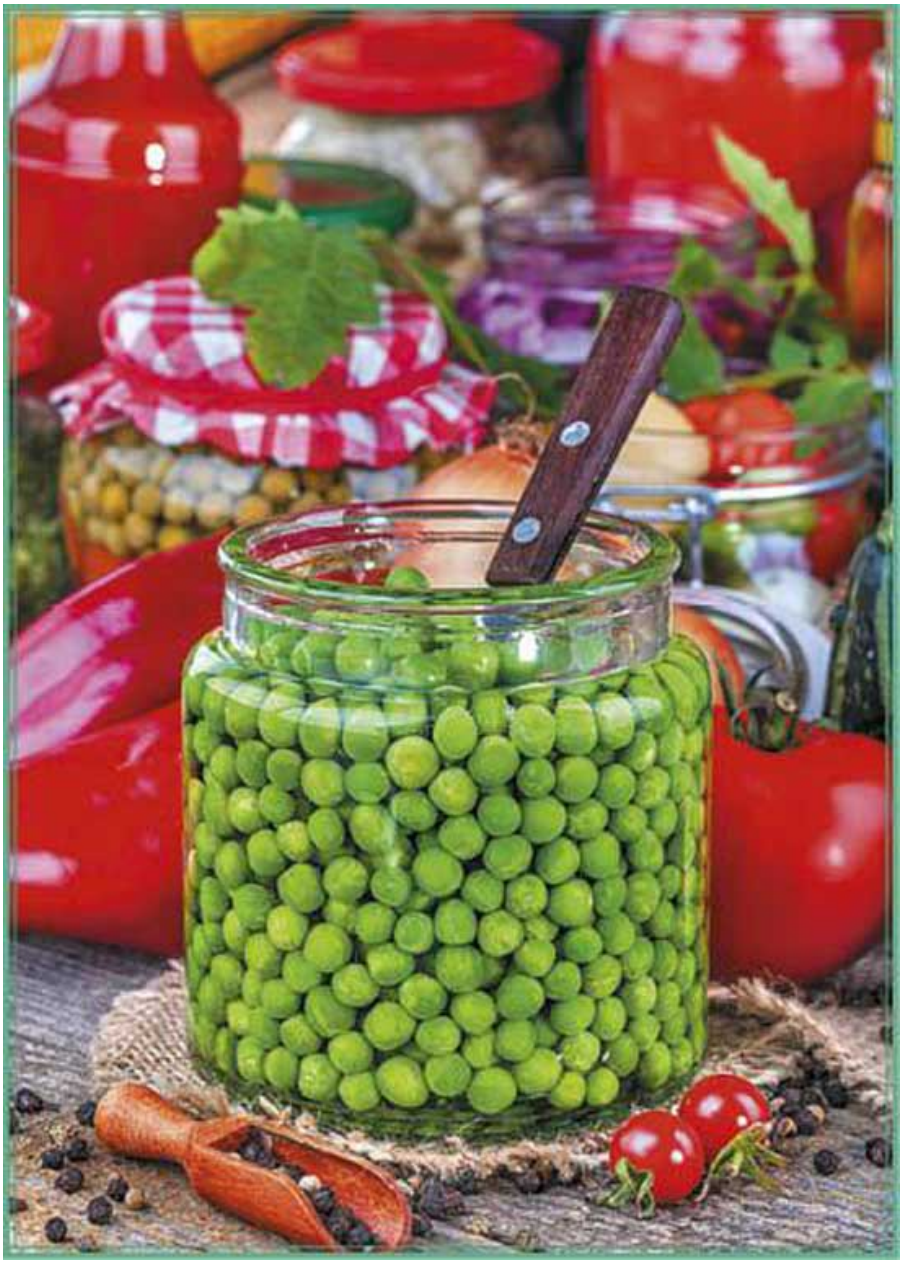
Консервированный зеленый горошек (1 вариант)

Ингредиенты:

1–1,5 кг зеленого горошка

Для маринада: 1 л воды, 3 ст. л. соли, 3 ст. л. сахара, 1 ч. л. лимонной кислоты

Горошек хорошо промыть. Для маринада в воду добавить соль, сахар, довести до кипения. Положить горошек, варить 15 мин. В конце варки добавить лимонную кислоту. Шумовкой переложить горошек в подготовленные банки, залить кипящим маринадом. Банки закатать крышками, хранить в холодильнике или другом прохладном месте.



Консервированный зеленый горошек (2 вариант)

Ингредиенты:

1–1,5 кг зеленого горошка

Для маринада: 1 л воды, 1,5 ст. л. соли, 1,5 ст. л. сахара, 1,5 ст. л. 9 %-го уксуса, 1 ч. л. лимонной кислоты

Для маринада в воду добавить соль, сахар, довести до кипения. Всыпать горошек, варить 10 мин. Добавить лимонную кислоту, варить еще 30–45 мин. Снять с огня, влить уксус. Разложить горошек в банки объемом 0,5 л, залить маринадом. Банки стерилизовать 1 ч, закатать крышками и укутать до остывания.

Консервированный зеленый горошек «Брестский»

Ингредиенты:
1–1,5 кг зеленого горошка
Для маринада: 1 л воды, 2 ст. л. сахара, 1 ст. л. соли, 120 мл уксуса

Для маринада в воду добавить сахар, соль, довести до кипения. Снять с огня, влить уксус. Горошек бланшировать в кипящей воде 5 мин, откинуть на дуршлаг. Сразу же выложить в банки объемом 0,5 л, залить горячим маринадом. Банки простерилизовать 40–50 мин, закатать крышками и укутать до полного остывания.

Консервированная кукуруза

Ингредиенты:
700 г зерен кукурузы
Для рассола: 1 л воды, 1 ст. л. соли, ⅔ ст. л. сахара

Для рассола в воду добавить соль, сахар, довести до кипения. Опустить в кипящий рассол зерна кукурузы, варить 10 мин. Шумовкой выложить кукурузу в стерилизованные банки, залить кипящим рассолом. Банки накрыть крышками, стерилизовать 3 ч, закатать и укутать до остывания.

Шампиньоны в маринаде

Ингредиенты:

1,5 кг шампиньонов, 1 ч. л. лимонной кислоты

Для маринада: 1 л воды, 1 небольшая морковь, 1 луковица, 2–2,5 ст. л. сахара, 1 ст. л. соли, 5 ст. л. уксуса, 2 лавровых листа, 1–2 бутона гвоздики, 10 горошин черного перца, 3 горошины душистого перца

Шампиньоны небольшого размера тщательно вымыть, положить в кастрюлю, залить достаточным для варки количеством горячей воды и добавить лимонную кислоту. Довести до кипения, варить 5 мин. Откинуть на дуршлаг, слить жидкость. Разложить шампиньоны в подготовленные банки. Для маринада лук и морковь нашинковать, положить в кипящую воду,

добавить сахар, соль, лавровый лист, гвоздику, перец, кипятить 7–10 мин. В конце добавить уксус. Шампиньоны залить горячим маринадом. Банки простерилизовать, закатать крышками и укутать до полного остывания.

Маринованные шампиньоны с овощами

Ингредиенты:

1 кг шампиньонов

Для маринада: 500 мл воды, 1–2 болгарских перца, 1 крупная луковица, 1 морковь, 2 зубчика чеснока, 1 ст. л. рубленой зелени укропа, 1 ст. л. соли, ½ ст. л. сахара, 2 ст. л. 6 %-го уксуса, 5 ст. л. растительного масла, 1 лавровый лист, щепотка кориандра, 4 горошины черного перца, 5 горошин душистого перца

Для маринада в воду положить соль, сахар, лавровый лист, кориандр, черный и душистый перец, довести до кипения. Снять с огня, добавить нашинкованные морковь, перец, лук, измельченный чеснок и зелень, влить уксус и масло. Шампиньоны вымыть, отварить в кипящей воде 5–6 мин, откинуть на дуршлаг. Переложить горячими в маринад, накрыть крышкой и настаивать, пока не остынут. Остывшие грибы разложить в подготовленные банки, закрыть полиэтиленовыми крышками. Хранить в холодильнике.

Маринованные белые грибы

Ингредиенты:

1 кг белых грибов

Для маринада: 1 л воды, 1 ст. л. соли, ½ ст. л. сахара, 200 мл 9 %-го уксуса, 10 горошин черного перца, 5–7 горошин душистого перца, 2 лавровых листа

Белые грибы тщательно вымыть, крупные разрезать на части. Подготовленные грибы залить водой, довести до кипения, откинуть на дуршлаг. Положить в кастрюлю с кипящей водой и варить 15 мин после закипания, снимая пену. Откинуть на дуршлаг. Для маринада в кипящую воду добавить соль, сахар, специи, уксус. Опустить грибы в маринад, варить 10 мин. Затем разложить в стерилизованные банки, залить кипящим маринадом. Банки закатать крышками и укутать до остывания.

Соленые грузди

Ингредиенты:

2 кг груздей, 5–6 зубчиков чеснока, листья хрена, черной смородины и вишни

Для рассола: 1 л воды, 2 ст. л. соли

Грузди тщательно очистить, вымыть. Отварить в кипящей воде 15 мин, снимая пену. Откинуть на дуршлаг, промыть холодной водой. Для рассола воду вскипятить в широкой кастрюле, растворить соль, снять с огня. Выложить в горячий рассол грузди, поставить под гнет на сутки. На дно стерилизованной банки или другой емкости положить половину листьев хрена, смородины и вишни. Затем выложить грузди, пересыпая их крупно нарезанным чесноком. Сверху положить оставшиеся листья. Хранить в холодильнике.

Консервированные грузди

Ингредиенты:

1 кг груздей, 200 мл воды, 20 мл 9 %-го уксуса, 3 лавровых листа, ¼ ч. л. молотой корицы, 6 горошин душистого перца, соль, лимонная кислота

Очищенные грибы бланшировать 5 мин в кипящей подсоленной воде, снимая пену. Бланшированные грузди поместить в варочную посуду, добавить воду, уксус, пряности, соль. Кипятить на слабом огне до тех пор, пока грибы не осядут на дно. Отваренные грибы выложить в стерилизованные банки и залить отваром, добавив в каждую немного лимонной кислоты (на кончике ножа). Если жидкости мало, долить кипяток. Банки простерилизовать (банки объемом 0,5 л – 35 мин, объемом 1 л – 40 мин), закатать крышками и укутать до полного остывания.

Маринованные опята

Ингредиенты:

1 кг опят, 3 зубчика чеснока, 1 лавровый лист, 2–3 бутона гвоздики, 4–5 горошин черного перца

Для маринада: 1 л воды, 3 ст. л. сахара, 2 ч. л. соли, 200 мл 6 %-го уксуса

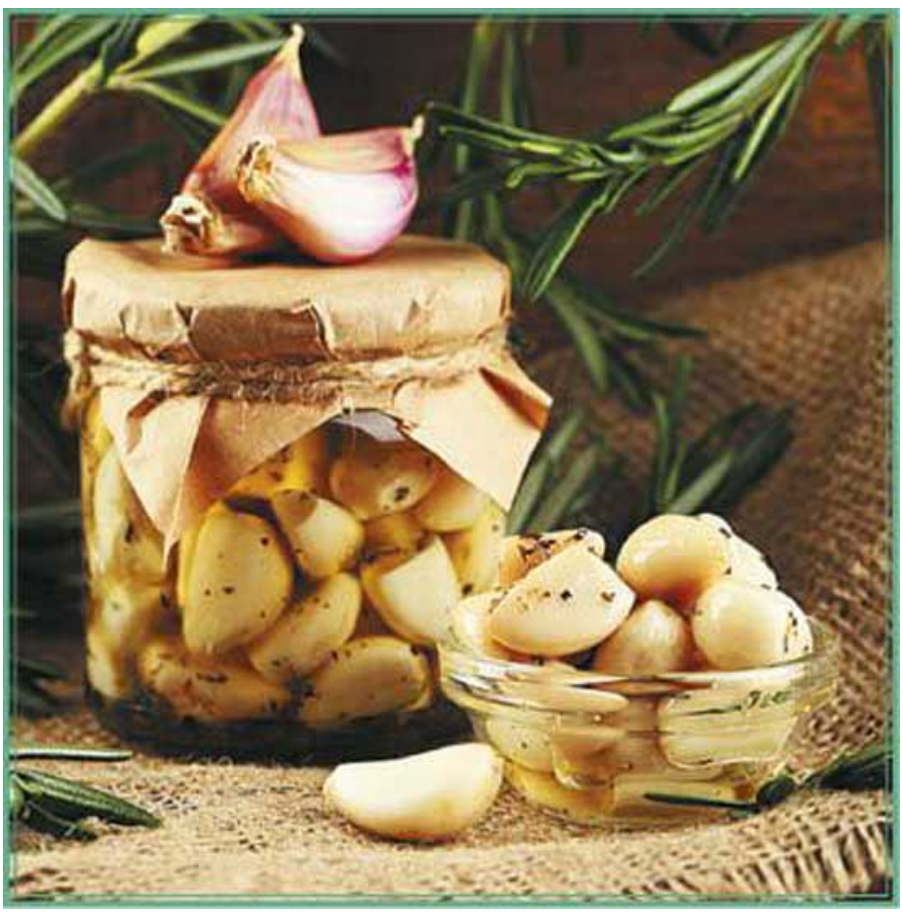
Опята очистить, отварить в кипящей подсоленной воде 25 мин, снимая образующуюся пену. Промыть теплой водой, разложить в стерилизованные банки объемом 0,5 л, добавить чеснок, гвоздику, лавровый лист, перец. Для маринада в воду добавить сахар, соль, довести до кипения. Снять с огня, влить уксус. Грибы залить горячим маринадом. Банки простерилизовать 20 мин, закатать крышками и укутать до остывания.

Квашеный чеснок

Ингредиенты:

1 кг чеснока, 1 пучок укропа

Для маринада: 1 л воды, 2 ст. л. соли, 50 мл яблочного уксуса



Для маринада в воду добавить соль, довести до кипения.

Снять с огня, влить уксус. Чеснок очистить, замочить в холодной воде на 3–4 ч. За это время воду надо несколько раз сменить. Чеснок промыть. На дно банки положить укроп, сверху плотно уложить зубчики чеснока, залить маринадом. Оставить при комнатной температуре на 2 недели. Хранить в прохладном месте.

Квашеный чеснок головками

Ингредиенты:

1 кг чеснока, 3–5 горошин черного перца, лавровый лист

Для маринада: 1 л воды, 1 ст. л. сахара, 1 ст. л. соли, 2 ст. л. яблочного уксуса

Головки чеснока вымыть, вырезать плотное донышко, снять верхнюю часть шелухи. Чеснок проварить в кипящей воде 3 мин (молодой чеснок варить не обязательно). Откинуть на дуршлаг, сразу же выложить в емкость для квашения, добавить лавровый лист и перец. Для маринада в воду добавить сахар, соль, довести до кипения. Снять с огня, влить уксус. Чеснок залить горячим маринадом, поставить груз. Выдержать при комнатной температуре 1–2 недели. Готовый чеснок хранить в холодильнике в плотно закрытых банках, головки должны быть полностью погружены в жидкость.

Маринованный чеснок с болгарским перцем

Ингредиенты:

1 кг чеснока, 300 г красного болгарского перца, 2 лавровых листа

Для маринада: 1 л воды, 200 мл 9 %-го уксуса, ½ ст. л. соли

Чеснок разобрать на дольки, очистить. Перец нарезать кубиками. Чеснок и перец выложить в банки объемом 0,5 л, добавить лавровый лист. Для маринада в воду добавить соль, довести до кипения. Снять с огня, влить уксус. Овощи залить горячим маринадом. Банки накрыть крышками, стерилизовать в течение 15 мин, закатать и укутать до остывания.

Чесночные стрелки маринованные (1 вариант)

Ингредиенты:

800 г стрелок чеснока, 2 ч. л. соли, 1 ст. л. сахара, 2,5 ст. л. 9 %-го уксуса

Молодые стрелки чеснока нарезать небольшими кусочками, плотно уложить в банку объемом 1 л. Добавить соль, сахар, уксус и залить кипятком доверху. Банку накрыть крышкой, стерилизовать 8–10 мин, закатать, перевернуть и укутать до полного остывания.

Чесночные стрелки маринованные (2 вариант)

Ингредиенты:

500 г стрелок чеснока

Для маринада: 1 л воды, 4 ст. л. соли, 4 ст. л. сахара, 100 мл 9 %-го уксуса

Чесночные стрелки вымыть под проточной водой, удалить соцветия и нарезать кусочками по 10 см. Бланшировать стрелки в кипящей воде в течение 1–2 мин, затем выложить в подготовленные банки. Для маринада в воду добавить соль, сахар, довести до кипения. Снять с огня, влить уксус. Залить чесночные стрелки горячим маринадом. Банки закатать крышками, перевернуть и укутать до полного остывания.

Чесночные стрелки в соке красной смородины

Ингредиенты:

2 кг стрелок чеснока, 3 зонтика укропа

Для маринада: 700 мл воды, 400 г красной смородины, 4 ст. л. сахара, 2 ст. л. соли

Стрелки чеснока и укроп вымыть, нарезать кусочками по 3–5 см, бланшировать в кипящей воде 1 мин. Выложить в стерилизованные банки. Для маринада воду довести до кипения, положить красную смородину, кипятить 3 мин. Ягоды вместе с отваром протереть через сито, добавить сахар, соль, довести до кипения. Чеснок залить кипящим маринадом. Банки закатать крышками, перевернуть и укутать до полного остывания.

Маринованная спаржевая фасоль (1 вариант)

Ингредиенты:

1,5 кг спаржевой фасоли, 1 морковь, 5–6 зубчиков чеснока, 4–6 горошин душистого перца

Для маринада: 1 л воды, 6 ст. л. сахара, 2 ст. л. соли, 200 мл 9 %-го уксуса

Спаржевую фасоль отварить в кипящей подсоленной воде 3–5 мин, откинуть на дуршлаг, промыть холодной водой, дать воде стечь. На дно стерилизованных банок объемом 1 л положить брусочки моркови, зубчики чеснока, душистый перец. Затем плотно уложить спаржевую фасоль. Для маринада в воду добавить соль, сахар, довести до кипения. Снять с огня и влить уксус. Залить горячим маринадом фасоль. Банки стерилизовать 15–20 мин, закатать крышками.

Маринованная спаржевая фасоль (2 вариант)

Ингредиенты:

1 кг спаржевой фасоли

Для маринада: 1 л воды, 1 ст. л. соли, 4 ст. л. сахара, 70 мл 6 %-го уксуса

Спаржевую фасоль нарезать кусочками и бланшировать в кипящей подсоленной воде 2 мин. Затем выложить в банки объемом 0,5 л. Для маринада в воду добавить соль, сахар, довести до кипения. Снять с огня и влить уксус. Фасоль залить горячим маринадом. Банки стерилизовать 15–20 мин, закатать крышками, перевернуть вверх дном и укутать до остывания.

Спаржевая фасоль в томатном маринаде

Ингредиенты:

1,5 кг спаржевой фасоли, специи по вкусу

Для маринада: 1 л томатного сока, 200–500 г болгарского перца, 2 головки чеснока, 1 пучок петрушки, 4 ст. л. сахара, 2 ст. л. соли, 3 ст. л. 9 %-го уксуса

Спаржевую фасоль отварить в кипящей подсоленной воде 3–5 мин, откинуть на дуршлаг, промыть холодной водой, дать воде стечь. У стручков удалить грубые волокна, нарезать кусочками. Для маринада болгарский перец пропустить через мясорубку, добавить томатный сок, варить 20 мин. Затем добавить сахар, соль, измельченные чеснок и петрушку, варить 15 мин. Снять с огня, влить уксус. Фасоль выложить в стерилизованные банки объемом 1 л, залить горячим маринадом. Банки накрыть крышками, стерилизовать 20–25 мин, закатать и укутать до остывания.

Маринованные виноградные листья

Ингредиенты:

60 виноградных листьев, 1 бутон гвоздики, 4 горошины душистого перца

Для маринада: 120–140 мл воды, 1 ст. л. сахара,

1 ч. л. соли, ½ ч. л. лимонной кислоты

Виноградные листья вымыть, бланшировать 10–15 мин в кипящей воде. Затем плотно уложить в банку объемом 0,5 л, добавить душистый перец, гвоздику или любые другие специи по вкусу. Залить кипятком, оставить на 15 мин, затем воду слить. Процедуру повторить еще дважды. Слитую воду использовать для приготовления маринада. Добавить в нее сахар, соль, лимонную кислоту, довести до кипения. Виноградные листья залить горячим маринадом. Банку закатать крышкой и укутать до остывания.

Ассорти «Щедрая хозяюшка»

Ингредиенты:

3 помидора, 2 огурца, 2 цукини, 300 г цветной капусты, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 корень хрена, 2–3 луковицы, 4–5 зубчиков чеснока, 2–3 зонтика укропа

Для маринада: 1,5 л воды, 4 ст. л. сахара, 2 ст. л. соли, 70–80 мл 9 %-го уксуса

Цукини нарезать кружочками. Цветную капусту разобрать на соцветия. Морковь и корень петрушки нарубить. Лук нарезать кольцами. На дно стерилизованной банки объемом 3 л положить укроп, чеснок, корень хрена. Затем выложить огурцы, помидоры и

все подготовленные овощи. Для приготовления маринада в воду добавить сахар, соль, довести до кипения. Снять с огня, влить уксус. Овощи залить кипящим маринадом. Банку накрыть крышкой, стерилизовать 15–20 мин. Затем закатать, перевернуть вверх дном и укутать до полного остывания.

Ассорти «Красивое»

Ингредиенты:

1 кг красных и желтых помидоров, 1 кг небольших огурцов, 1 кг болгарского перца разного цвета, 500 г цветной капусты, 500 г моркови, 500 г стручковой фасоли, 500 г лука, 1 головка чеснока

Для маринада: 1 л воды, 1,5 ст. л. соли, 1,5 ст. л. сахара, 150 мл 6 %-го яблочного уксуса, 10–12 бутонов гвоздики, 6 горошин душистого перца

Овощи вымыть. Цветную капусту разобрать на соцветия, отварить 2–3 мин в кипящей подсоленной воде, откинуть на дуршлаг, дать жидкости стечь. Помидоры проколоть вилкой. У огурцов срезать кончики. Болгарский перец очистить от сердцевины, разрезать на 6–8 частей. Морковь нарезать кружочками, фасоль – кусочками длиной около 5 см, лук – кольцами. Подготовленные овощи плотно уложить в стерилизованные банки объемом 1 л, добавить зубчики чеснока. Для маринада в воду добавить соль, сахар, гвоздику, душистый перец, довести до кипения. Снять с огня, влить уксус. Овощи залить горячим маринадом. Банки простерилизовать 15–20 мин (время указано для банок объемом 1 л), закатать крышками и укутать до остывания.

Лечо

Лечо по-украински

Ингредиенты:

5 кг болгарского перца, 5 кг помидоров, 500 г моркови, 1 стручок острого перца, 2 головки чеснока, 1 пучок петрушки, 1 пучок укропа, 150 мл растительного масла, 8 ст. л. сахара, 3 ст. л. соли, 75 мл 9 %-го уксуса

Помидоры вымыть, морковь и чеснок очистить. Подготовленные овощи пропустить через мясорубку, добавить измельченную зелень, влить растительное масло, довести до кипения. Варить на среднем огне 15 мин. В кипящую смесь добавить нарезанный полосками болгарский перец, сахар и соль, варить 30 мин. Затем добавить уксус, измельченный острый перец и варить еще 15 мин. Лечо разложить в стерилизованные банки, закатать крышками и укутать до остывания.

Лечо «Зима лето напоминает»

Ингредиенты:

1,3 кг болгарского перца, 1 кг помидоров, 250 г лука, 1–2 ч. л. соли, щепотка молотого черного перца

Перец очистить от семян, нарезать полосками шириной 5–8 мм. Помидоры ошпарить, очистить от кожицы, нарезать. Лук нашинковать. Овощи выложить в эмалированную посуду, добавить соль и перец. Если томаты не очень сочные, влить немного воды. Тушить под крышкой 10 мин. Горячее лечо разложить в банки объемом 1 л, чтобы не было воздушных пустот. Стерилизовать 45 мин, затем закатать крышками и укутать до остывания.

Лечо «Глобус» (1 вариант)

Ингредиенты:

3 кг болгарского перца разного цвета, 1 кг

помидоров, 1 кг лука, 2 головки чеснока, 1 стручок острого перца, 6 ст. л. сахара, 2 ст. л. соли, 2 ст. л. растительного масла, 2 ст. л. 9 %-го уксуса

Помидоры ошпарить, очистить от кожицы. Лук и острый перец очистить. Подготовленные овощи пропустить через мясорубку, выложить в кастрюлю, поставить на огонь. Болгарский перец очистить от семян, нарезать полосками, выложить в овощное пюре. Добавить сахар, соль, растительное масло и уксус, тушить на умеренном огне 30–40 мин. Горячее лечо разложить в стерилизованные банки, закатать крышками, перевернуть и укутать до остывания.

Лечо «Глобус» (2 вариант)

Ингредиенты:

4 кг спелых помидоров, 3 кг красного болгарского перца, 1 кг моркови, 1 кг лука, 500 мл растительного масла, 100 мл 9 %-го уксуса, 8–10 ст. л. сахара, 3 ст. л. соли

Помидоры пропустить через мясорубку, варить на медленном огне 1 ч, перемешивая. Морковь и лук нашинковать, пассеровать в масле 5–10 мин. Болгарский перец нарезать полосками и вместе с пассерованными овощами выложить в томатное пюре. Добавить уксус, сахар, соль, варить 15 мин. Горячее лечо разложить в стерилизованные банки, закатать крышками, перевернуть вверх дном и укутать до остывания.

Лечо «Любимый продукт»

Ингредиенты:

3 кг помидоров, 1 кг болгарского перца, 1 кг лука, 1 головка чеснока, 8 ст. л. сахара, 2 ст. л. соли, 100 мл растительного масла, 100 мл 9 %-го уксуса

Помидоры нарезать ломтиками, выложить в кастрюлю, варить 20 мин с момента закипания. Добавить лук и перец, нарезанные полукольцами, тушить 15 мин. Добавить сахар, соль, растительное масло и уксус, тушить еще 15 мин. Добавить измельченный чеснок, проварить 3 мин. Лечо разложить в стерилизованные банки и закатать крышками.

Лечо с яблоками (1 вариант)

Ингредиенты:

4 кг сочных помидоров, 1 кг красного болгарского перца, 1 кг желтого болгарского перца, 5 средних яблок, 1 головка чеснока, 4–5 ст. л. сахара, 2–3 ст. л. соли, 4 ст. л. 9 %-го уксуса, ½ ч. л. черного перца горошком, ½ ч. л. душистого перца горошком, 5–7 бутонов гвоздики, ⅓ ч. л. тимьяна, небольшой кусочек острого перца

Помидоры разрезать на 2–4 части, выложить в сотейник, варить на слабом огне до мягкости. Остудить, протереть через сито, выложить в кастрюлю, поставить на огонь. Специи поместить в полотняный или марлевый мешочек, завязать, опустить в томатную массу. Варить на слабом огне 20–30 мин, затем специи удалить. Яблоки очистить от кожуры и сердцевины, натереть на мелкой терке или измельчить в блендере, положить в томатную массу. Туда же положить болгарский перец, нарезанный полосками, сахар, соль, довести до кипения и варить 10–15 мин. Затем добавить измельченный чеснок, варить еще 10 мин. Влить уксус, довести до кипения и снять с огня. Горячее лечо разложить в стерилизованные банки, закатать крышками и укутать до остывания.

Лечо с яблоками (2 вариант)

Ингредиенты:

3 кг болгарского перца, 1 кг помидоров, 1 кг яблок, 3 луковицы, 5–6 зубчиков чеснока, 2 ст. л. сахара, 1 ст. л. соли, 3 ст. л. растительного масла, 2 ст. л. 9 %-го уксуса, тимьян и молотый острый перец по вкусу

Помидоры ошпарить, очистить от кожицы, измельчить в блендере. Томатную массу выложить в кастрюлю и варить, пока объем не уменьшится на треть. Болгарский перец очистить от семян, нарезать полосками. Лук нашинковать. Яблоки очистить от кожуры и сердцевины, мелко нарезать. Перец, яблоки и лук положить в томатное пюре, варить до мягкости. Добавить измельченный чеснок, сахар, соль, растительное масло, специи, варить 2 мин. Затем влить уксус и проварить еще 2 мин. Горячее лечо разложить в стерилизованные банки, закатать крышками и укутать до остывания.

Лечо болгарское классическое

Ингредиенты:

3 кг помидоров, 2 кг болгарского перца, 6 ст. л. сахара, 2 ст. л. соли

Помидоры ошпарить, очистить от кожицы, нарезать ломтиками. Болгарский перец нарезать полосками. Овощи выложить в кастрюлю, добавить сахар, соль, варить 20 мин. Горячее лечо разложить в стерилизованные банки, закатать крышками и укутать до остывания.

Лечо с медом

Ингредиенты:

2 кг болгарского перца, 1 кг помидоров, 1 головка чеснока, 50 мл воды, 50 мл растительного масла, 50 мл яблочного уксуса, гвоздика, 5–6 горошин черного перца, 2 ст. л. меда, соль по вкусу

Помидоры ошпарить, очистить от кожицы, пропустить через мясорубку. Томатное пюре выложить в кастрюлю, добавить воду, масло, уксус, мед, соль, довести до кипения. Болгарский перец очистить от семян, разрезать на 4 части, выложить в кипящий томатный соус, варить 5 мин. Затем переложить перец в

стерилизованные банки, добавить по 2 зубчика чеснока, немного черного перца и гвоздики, залить горячим томатным соусом. Банки простерилизовать (банки объемом 0,5 л – 10 мин, объемом 1 л – 15 мин), закатать крышками, перевернуть и укутать до остывания.

Лечо в медовом маринаде

Ингредиенты:

5 кг болгарского перца, 1 кг лука, 1 стручок острого перца, 2 л томатного сока, 200 мл растительного масла, 100 мл 9 %-го уксуса, 2 ст. л. соли, 7 ст. л. сахара, 5–6 ст. л. меда

Болгарский перец разрезать на 4 части, лук нарезать полукольцами. Томатный сок довести до кипения, добавить растительное масло, уксус, соль, сахар, мед, мелко нарезанный острый перец. В кипящую массу выложить болгарский перец и лук, варить 10 мин. Горячее лечо разложить в стерилизованные банки, закатать крышками и укутать до остывания.

Лечо с медом, луком и морковью

Ингредиенты:

3 кг болгарского перца разного цвета, 2 кг помидоров, 1 крупная морковь, 1 крупная луковица, 5–6 зубчиков чеснока, 1, 5 ст. л. соли, 3–4 ст. л. меда, 2 ст. л. 9 %-го уксуса, по 5–6 горошин черного и душистого перца

Помидоры, морковь, лук и чеснок очистить, пропустить через мясорубку. Овощное пюре выложить в кастрюлю, добавить соль, мед и специи, довести до кипения, варить 5 мин на медленном огне. Болгарский перец нарезать полосками, выложить в томатную смесь, варить до мягкости. В конце приготовления влить уксус и снять с огня. Горячее лечо разложить в стерилизованные банки, закатать крышками и укутать до остывания.

Лечо с рисом (1 вариант)

Ингредиенты:

1 кг болгарского перца, 1 кг моркови, 1 кг лука, 1 стакан риса, 2,5 л томатного сока, 500 мл растительного масла, 5–6 ст. л. сахара, 2–3 ст. л. соли, специи по вкусу

Томатный сок довести до кипения, влить растительное масло, всыпать сахар, соль. Добавить нашинкованную морковь, варить 10 мин. Затем положить нашинкованный лук, варить 10 мин. Добавить болгарский перец, нарезанный полосками, варить 10 мин. Всыпать промытый рис, добавить специи по вкусу и тушить до готовности. Горячее лечо разложить в стерилизованные банки, закатать крышками и укутать до остывания.

Лечо с рисом (2 вариант)

Ингредиенты:

3 кг помидоров, 500 г болгарского перца, 500 г моркови, 500 г лука, 2 стакана риса, 400 мл растительного масла, 6 ч. л. соли, 6 ст. л. сахара, 50 мл 9 %-го уксуса, лавровый лист, перец горошком

Помидоры ошпарить, очистить от кожицы и измельчить в блендере. Томатное пюре выложить в кастрюлю, варить на слабом огне 1 ч. Добавить натертую на крупной терке морковь, варить 5 мин. Затем положить нашинкованный лук, варить 5 мин. Добавить нарезанный полосками болгарский перец, варить 30 мин. Рис отварить до готовности, положить к овощам. Добавить растительное масло, соль, сахар, уксус, лавровый лист и перец горошком, варить 10 мин. Горячее лечо разложить в стерилизованные банки, закатать крышками и укутать до остывания.

Лечо «Десятиминутка»

Ингредиенты:

2 кг помидоров, 500 г болгарского перца, 500 г моркови, 150 г корня петрушки, 500 г лука, 3–4 ст. л. соли, 2 ст. л. сахара, 150 мл растительного масла, 50 мл 5–6 %-го яблочного уксуса, 2–3 лавровых листа, 7–10 горошин черного перца

Помидоры очистить от кожицы, нарезать ломтиками.

Болгарский перец нарезать полосками. Морковь и корень петрушки натереть на крупной терке или терке для корейской моркови. Лук нашинковать. Овощи выложить в кастрюлю, добавить соль, сахар, перец и лавровый лист, перемешать, оставить до появления сока. Затем влить растительное масло и уксус, довести до кипения, варить 10 мин. Горячее лечо разложить в стерилизованные банки, закатать крышками и укутать до остывания.

Лечо по-краснодарски

Ингредиенты:

5 кг красного болгарского перца, 1 кг моркови, 1–2 стручка острого перца, 100–150 г чеснока, 3 л томатного сока, 200 мл растительного масла, 100–150 мл 9 %-го уксуса, зелень петрушки и укропа, 8 ст. л. сахара, 3,5 ст. л. соли

Болгарский перец разрезать вдоль на 4–6 частей. Морковь натереть на крупной терке. Острый перец нарезать тонкими полукольцами. Овощи выложить в емкость для тушения, влить томатный сок и масло, довести до кипения, варить 20 мин. Добавить измельченный чеснок, соль, сахар и варить еще 10 мин. В конце приготовления положить измельченную зелень, влить уксус, довести до кипения и снять с огня. Горячее лечо разложить в стерилизованные банки, закатать крышками и укутать до остывания.

Лечо с алычой

Ингредиенты:

3 кг болгарского перца, 1,5 кг спелой желтой алычи, 3 стакана воды, 1 стакан растительного масла, 8 ст. л. сахара, 2 ст. л. соли, 1 лавровый лист, 20 горошин душистого перца

Перец очистить, нарезать полосками, опустить в кипяток на 1–2 мин, затем сразу обдать холодной водой. Алычу выложить в кастрюлю, залить водой, варить до мягкости. Затем вместе с отваром протереть через сито. Пюре выложить в большую кастрюлю, добавить растительное масло, сахар, соль, лавровый лист, душистый перец, выложить нарезанный болгарский перец, довести до кипения и варить 10 мин. Горячее лечо разложить в стерилизованные банки, закатать крышками и укутать до остывания.

Лечо «Быстрое»

Ингредиенты:

3 кг болгарского перца, 1 л томатного сока, 4 ст. л. сахара, 1 ст. л. соли, 100 мл 9 %-го уксуса, 100 мл растительного масла

Томатный сок довести до кипения, добавить сахар, соль и растительное масло. Болгарский перец нарезать полосками, положить в кипящий томат, варить 20 мин. Влить уксус, варить еще 1 мин и снять с огня. Горячее лечо разложить в стерилизованные банки, закатать крышками и укутать до остывания.

Лечо по-закарпатски

Ингредиенты:

4 кг болгарского перца, 4 кг помидоров, 2 кг винограда, 1 стручок красного острого перца, 6 головок чеснока, 1 стакан растительного масла, 2 ст. л. 70 %-ной уксусной эссенции, 8 ст. л. сахара, 2 ст. л. соли, 4–5 горошин душистого перца

Болгарский перец запекать в духовке под грилем при 180 °С примерно 10 мин. Горячим сразу же положить в полиэтиленовый пакет, закрыть и выдержать до остывания. Затем очистить от кожицы, нарезать кусочками 2,5 × 2,5 см. Из винограда выжать сок, вскипятить. Помидоры ошпарить, очистить от кожицы, пюрировать в блендере. Томатное пюре выложить в кастрюлю, добавить измельченные острый перец и чеснок, сахар, соль, довести до кипения и варить на слабом огне 1 ч. Затем влить растительное масло, виноградный сок, выложить болгарский перец, добавить уксусную эссенцию, варить 30 мин. В конце приготовления добавить душистый перец. Горячее лечо разложить в стерилизованные банки, закатать крышками и укутать до остывания.

Лечо с грибами

Ингредиенты:

1 кг грибов, 3 кг помидоров, 3 кг болгарского перца, 200 г чеснока, 200 мл растительного масла, 100 мл 9 %-го уксуса, 6 ст. л. сахара, 3 ст. л. соли

Грибы тщательно очистить, вымыть в проточной воде, нарезать небольшими кусочками. Помидоры очистить от кожицы, пюрировать в блендере или пропустить через мясорубку. Болгарский перец вымыть, очистить, нарезать полосками. Чеснок очистить и измельчить. В большую эмалированную посуду выложить томатное пюре, болгарский перец, чеснок, грибы, добавить сахар, соль и растительное масло. Довести до кипения, огонь уменьшить до минимума и тушить лечо 20 мин, периодически перемешивая. Влить уксус, тушить еще 5 мин. Разложить готовое лечо в стерилизованные банки, накрыть крышками, простерилизовать (банки объемом 0,5 л – 10 мин, объемом 1 л – 15 мин) и закатать.

Лечо из болгарского перца без уксуса

Ингредиенты:

2 кг красного болгарского перца, 3 кг помидоров, 2 большие моркови, 2–3 ст. л. сахара, 2–3 ст. л. соли, 10 бутонов гвоздики, 10 горошин душистого перца

Болгарский перец очистить, нарезать полосками. Морковь натереть на крупной терке. Помидоры вымыть, обдать кипятком, очистить от кожицы, нарезать и протереть через сито. Томатное пюре выложить в кастрюлю, добавить сахар, соль, специи, положить болгарский перец и морковь, перемешать. Довести до кипения и варить не более 10 мин. Горячее лечо разложить в стерилизованные банки, накрыть крышками, простерилизовать 10–20 мин и закатать.

Лечо с фасолью (1 вариант)

Ингредиенты:

500 г белой фасоли, 1,5 кг болгарского перца, 3,5 кг помидоров, чеснок по вкусу, 250 мл растительного масла, 200 мл уксуса, 10 ст. л. сахара, 1 ст. л. соли

Фасоль замочить в воде на ночь. Затем отварить в подсоленной воде до мягкости. Помидоры пропустить через мясорубку. Томатное пюре довести до кипения, добавить нарезанный полосками болгарский перец, варить 15 мин. Добавить отварную фасоль, растительное масло, сахар, соль, перемешать, варить 10 мин. Добавить чеснок, влить уксус и варить, перемешивая, еще 5 мин. Горячее лечо разложить в стерилизованные банки, закатать крышками и укутать до остывания.

Лечо с фасолью (2 вариант)

Ингредиенты:

200 г фасоли, 800 г помидоров, 300 г болгарского перца, 200 г моркови, 200 г лука, 3–4 зубчика чеснока, 100 мл растительного масла, 50 мл 9 %-го уксуса, 3 ст. л. сахара, 3 ч. л. соли, специи по вкусу

Фасоль замочить на ночь, затем отварить до готовности.

Помидоры пюрировать в блендере или пропустить через мясорубку. Морковь нарезать соломкой, лук и перец – полукольцами. В кастрюле разогреть масло, выложить лук, морковь и перец, тушить, перемешивая, 15 мин. Добавить томатное пюре и фасоль, тушить до мягкости (20–30 мин). Добавить чеснок, уксус, сахар, соль, специи, перемешать и довести до кипения. Горячее лечо (получится около 1,5 л) разложить в стерилизованные банки, закатать крышками и укутать до остывания.

Лечо по-казацки

Ингредиенты:

6 кг помидоров, 5 кг болгарского перца, 500 г моркови, 1 стручок красного острого перца, 1 головка чеснока, зелень петрушки и сельдерея, 125 мл растительного масла, 75 мл 9 %-го уксуса, 8 ст. л. сахара, 2–3 ст. л. соли

Помидоры и морковь пропустить через мясорубку. Чеснок, зелень и острый перец мелко нарезать. Подготовленные овощи выложить в кастрюлю, тушить на умеренном огне до закипания, затем проварить 15 мин. Добавить болгарский перец, нарезанный полосками, сахар, соль, варить 30 мин. Влить растительное масло и уксус, варить еще 15 мин. Горячее лечо разложить в стерилизованные банки, закатать крышками и укутать до остывания.

Лечо по-иерусалимски

Ингредиенты:

3 кг помидоров, 1,5 кг болгарского перца, 1 средняя головка чеснока, 200 мл растительного масла, 8 ст. л. сахара, 1 ст. л. соли, гвоздика, 1 ч. л. молотого красного перца, черный перец горошком по вкусу

Помидоры вымыть, пропустить через мясорубку. Томатное пюре выложить в кастрюлю, варить без крышки на слабом огне 1 ч, перемешивая. Болгарский перец разрезать вдоль на 6–8 частей, выложить в кипящую томатную массу. Добавить соль, сахар и масло, варить 20–25 мин. Затем положить измельченный чеснок и специи, варить еще 5 мин. Горячее лечо разложить в стерилизованные банки, закатать крышками и укутать до

остывания.

Лечо с патиссонами

Ингредиенты:

500 г болгарского перца, 500 г помидоров, 400 г патиссонов, 100 г моркови, 100 г корня сельдерея, 200 г лука, 5–6 зубчиков чеснока, 50–100 мл растительного масла, 1 ст. л. соли, сахар по вкусу

Патиссоны нарезать кубиками, болгарский перец, морковь и корень сельдерея – соломкой. Лук нашинковать, чеснок нарубить. Помидоры очистить от кожицы, нарезать. В кастрюле разогреть масло, обжарить лук до прозрачности. Добавить сельдерей и морковь, тушить под крышкой 5–10 мин. Затем выложить болгарский перец и патиссоны, тушить 10 мин. Добавить помидоры и чеснок, тушить под крышкой до мягкости овощей. Добавить соль, сахар, дать покипеть 5 мин. Горячее лечо разложить в подготовленные банки, простерилизовать (банки объемом 0,5 л – 25 мин, объемом 1 л – 30 мин), закатать крышками и укутать.

Лечо острое

Ингредиенты:

2,5 кг помидоров, 1,5 кг болгарского перца, 1 луковица, 30 г чеснока, 3–4 ст. л. растительного масла, 2 ст. л. сахара, 1 ст. л. соли, 1 ч. л. 70 %-го уксуса, 4–5 лавровых листьев, ½ ч. л. молотого острого перца, ¼ ч. л. молотого душистого перца

Помидоры пропустить через мясорубку. Пюре выложить в кастрюлю, кипятить 10 мин (до появления пены). Затем протереть через сито. Болгарский перец нарезать полосками, лук – полукольцами. Томатное пюре довести до кипения, выложить болгарский перец, лук, добавить сахар, соль, лавровый лист, острый и душистый перец, тушить под крышкой до мягкости овощей. Лавровый лист вынуть. Добавить измельченный чеснок, растительное масло, довести до кипения. Влить уксус, перемешать и разлить в стерилизованные банки. Закатать крышками, укутать до остывания.

Лечо из зеленых помидоров с соком красной смородины

Ингредиенты:

1,5 кг зеленых помидоров, 7 болгарских перцев, 4 луковицы, 1 крупная головка чеснока, 300 мл свежевыжатого сока красной смородины, 2 ст. л. сахара, соль по вкусу

Зеленые помидоры нарезать, выложить в кастрюлю, добавить соль, перемешать и оставить на 2–3 ч, чтобы выделился сок. Сок слить, помидоры отжать. Болгарский перец нарезать полосками, лук – полукольцами. Чеснок очистить, нарубить. В большую кастрюлю с толстым дном выложить помидоры, болгарский перец, лук, влить сок смородины, довести до кипения и проварить примерно 15 мин, пока овощи не осядут на дно. Добавить сахар, соль, варить 2 мин. Добавить чеснок, дать прокипеть еще 1–2 мин. Горячее лечо разложить в стерилизованные банки, закатать крышками и укутать до остывания.

Лечо с кабачками и морковью

Ингредиенты:

3 кг помидоров, 3 кг болгарского перца, 2 кг кабачков, 3 кг моркови, 200 мл растительного масла, 150 мл уксуса, 2 ст. л. сахара, соль по вкусу

Помидоры пропустить через мясорубку. Болгарский перец нарезать соломкой. Кабачки нарезать кружочками. Морковь натереть на крупной терке. Томатное пюре выложить в большую кастрюлю, довести до кипения. Добавить нарезанные овощи, сахар, соль, влить растительное масло и уксус, тушить 40–50 мин. Горячее лечо разложить в стерилизованные банки, закатать крышками и укутать до остывания.

Лечо кабачковое

Ингредиенты:

2 кг помидоров, 1,5 кг болгарского перца, 1,5 кг кабачков, 200 мл растительного масла, 100 мл 6 %-го уксуса, 4 ст. л. сахара, 2 ст. л. соли

Болгарский перец нарезать соломкой, кабачки – кубиками. Помидоры ошпарить, очистить от кожицы, пропустить через мясорубку. Выложить томатную массу в емкость для тушения, довести до кипения. Добавить болгарский перец, кабачки, сахар, соль, влить растительное масло, тушить 15 мин. Затем влить уксус и прокипятить еще 2 мин. Горячее лечо разложить в подготовленные банки, простерилизовать (банки объемом 0,5 л – 10–15 мин, объемом 1 л – 20–25 мин), закатать крышками и укутать.

Лечо баклажанное

Ингредиенты:

2,5 кг баклажанов, 1 кг болгарского перца, 2 крупные

головки чеснока, зелень, 3 л томатного сока, 500 мл растительного масла, 100 мл 6 %-го уксуса, 6 ст. л. сахара, 1 ст. л. соли, специи по вкусу

Баклажаны очистить, нарезать соломкой, посолить и оставить на 2 ч. Затем выложить в сито, чтобы стек выделившийся сок. Болгарский перец очистить, нарезать соломкой. Чеснок пропустить через пресс. Зелень измельчить. В кастрюлю влить растительное масло, томатный сок, добавить сахар, соль, довести до кипения. Положить баклажаны, варить 15–20 мин. Добавить болгарский перец, варить 20 мин. Всыпать зелень, чеснок и специи, влить уксус, довести до кипения и снять с огня. Горячее лечо разложить в стерилизованные банки, закатать крышками и укутать до остывания.

Лечо с баклажанами

Ингредиенты:

3 кг помидоров, 1,5 кг болгарского перца, 1,5 кг баклажанов, 100 мл растительного масла, 4 ст. л. сахара, 2 ст. л. соли, черный и душистый перец по вкусу

Болгарский перец нарезать соломкой. Баклажаны очистить, нарезать кубиками. Помидоры пропустить через мясорубку. Томатное пюре довести до кипения и варить на среднем огне 25–30 мин. Добавить растительное масло, сахар, соль, выложить баклажаны и болгарский перец, варить 25 мин. Добавить черный и душистый перец по вкусу, варить еще 5 мин. Горячее лечо разложить в стерилизованные банки, закатать крышками и укутать до остывания.

Лечо с виноградно-яблочным соком

Ингредиенты:

3 кг помидоров, 4 кг болгарского перца, 1 стручок острого перца, 4 головки чеснока, 1 л яблочного сока, 1 л виноградного сока, 250 мл растительного масла, 7–8 ст. л. сахара, 2 ст. л. соли, 1,5–2 ст. л. лимонной кислоты

Болгарский перец вымыть, запечь в духовке до потемнения кожицы. Затем вынуть, поместить в полиэтиленовый пакет, выдержать до остывания. Остывший перец очистить от кожицы,

нарезать кусочками 3 × 3 см. Чеснок нарезать пластинами, острый перец – тонкими полукольцами. Помидоры ошпарить, очистить от кожицы, пропустить через мясорубку или измельчить в блендере. Томатное пюре поставить на огонь, добавить сахар, соль, варить 30–40 мин. Добавить яблочный и виноградный сок, растительное масло, чеснок, острый перец, довести до кипения. Выложить болгарский перец, добавить лимонную кислоту, варить 20–25 мин, перемешивая. При необходимости добавить еще немного соли или сахара. Горячее лечо разложить в стерилизованные банки, закатать крышками и укутать до остывания.

Лечо с лимонной кислотой

Ингредиенты:

3 кг помидоров, 1 кг болгарского перца, 500 г моркови, 500 г лука, 200 мл растительного масла, 6 ст. л. сахара, 3 ст. л. соли, ½ ч. л. лимонной кислоты

Болгарский перец нарезать соломкой. Морковь натереть на крупной терке или нарезать соломкой. Лук мелко нашинковать. Морковь и лук обжарить в растительном масле до полуготовности. Помидоры пропустить через мясорубку. Томатное пюре довести до кипения, выложить болгарский перец, варить 10 мин. Добавить обжаренные овощи, сахар и соль, варить 15–20 мин. Всыпать лимонную кислоту, варить еще 1 мин. Горячее лечо разложить в стерилизованные банки, закатать крышками и укутать до остывания.

Лечо с морковно-яблочным соком

Ингредиенты:

1 кг болгарского перца, 800 г помидоров, 1 луковица, 3–4 зубчика чеснока, 250 мл морковно-яблочного сока, 3 ст. л. растительного масла, 3 ст. л. сахара, 1 ст. л. соли, 1 ст. л. 9 %-го уксуса, молотый острый перец, специи по вкусу

Болгарский перец нарезать соломкой, лук – полукольцами, чеснок измельчить. Помидоры ошпарить, очистить от кожицы, пропустить через мясорубку. В томатное пюре добавить морковно-яблочный сок, сахар, соль, довести до кипения и варить на среднем огне 10–15 мин. Добавить растительное масло, лук,

чеснок, болгарский перец, острый перец, специи и варить до мягкости перца. Затем влить уксус и через 2–3 мин снять с огня. Горячее лечо разложить в стерилизованные банки, закатать крышками и укутать до остывания.

Лечо в томатно-яблочной заливке

Ингредиенты:

3 кг болгарского перца, 4 луковицы, ½ стручка острого перца, 500 мл яблочного сока, 500 мл томатного сока, 50 мл растительного масла, 2 ст. л. сахара, 1 ст. л. соли, 30–50 мл 9 %-го уксуса, 3–4 бутона гвоздики, 2–3 горошины душистого перца

Болгарский перец нарезать соломкой, лук и острый перец – полукольцами. В кастрюлю влить яблочный и томатный сок, довести до кипения, варить 10–15 мин. Добавить растительное масло, болгарский и острый перец, лук, сахар, соль, специи, варить 25 мин. Влить уксус, прокипятить 1 мин и снять с огня. Горячее лечо разложить в стерилизованные банки, закатать крышками и укутать до остывания.

Лечо с цветной капустой

Ингредиенты:

1–1,2 кг помидоров, 1 кг болгарского перца, 1 кг цветной капусты, 300 г лука, 1–2 головки чеснока, большой пучок зелени, 200 мл растительного масла, 100 мл 9 %-го уксуса, 4 ст. л. сахара, 2 ст. л. соли

Цветную капусту разобрать на соцветия, бланшировать в кипящей подсоленной воде 1 мин, затем откинуть на дуршлаг и сразу же обдать холодной водой. Болгарский перец нарезать соломкой, лук нашинковать. Помидоры очистить от кожицы, пропустить через мясорубку. Томатное пюре выложить в кастрюлю, довести до кипения. Добавить растительное масло, сахар, соль, выложить болгарский перец и лук, варить 25 мин. Добавить рубленую зелень, измельченный чеснок, цветную капусту, варить еще 5–7 мин. Влить уксус, довести до кипения, снять с огня. Горячее лечо разложить в стерилизованные банки, закатать крышками и укутать до остывания.

Лечо из перезревших огурцов

Ингредиенты:

2,5 кг перезревших огурцов, 2,5 кг помидоров, 2 кг болгарского перца, 1 головка чеснока, 300 мл растительного масла, 200 мл 6 %-го уксуса, 7–8 ст. л. сахара, 3 ст. л. соли

Помидоры и 1 кг болгарского перца измельчить в блендере. Массу выложить в кастрюлю, добавить растительное масло, сахар, соль, варить на слабом огне 15–20 мин. Оставшийся перец нарезать соломкой, выложить в кастрюлю к томатной массе, варить 10 мин. Огурцы очистить от кожуры, нарезать кружочками, добавить к овощам, варить 5 мин. Положить пропущенный через пресс чеснок, перемешать, варить 5 мин. Влить уксус, довести до кипения и снять с огня. Горячее лечо разложить в стерилизованные банки, закатать крышками и укутать до остывания.

Огуречное лечо

Ингредиенты:

3 кг огурцов, 1 кг лука, 500 г томатной пасты, 100 мл воды, 100 мл растительного масла, 100 мл 9 %-го уксуса, 8 ст. л. сахара, ½ ч. л. молотого острого перца, специи и соль по вкусу

Лук нарезать, обжарить в растительном масле 2 мин. Добавить воду, томатную пасту, уксус, сахар, острый перец, соль и специи по вкусу, тушить под крышкой 10 мин. Огурцы нарезать кружочками, выложить в кастрюлю к томатно-луковой массе, тушить 20 мин. Горячее лечо разложить в стерилизованные банки, закатать крышками и укутать до остывания.

Лечо-ассорти

Ингредиенты:

1,5 кг помидоров, 1,5 кг болгарского перца, 500 г кабачков, 500 г баклажанов, 1 кг моркови, 1 пучок петрушки, 120–150 мл растительного масла, 80 мл 9 %-го уксуса, 7–8 ст. л. сахара, 1–1,5 ст. л. соли

Все овощи очистить. Помидоры пропустить через мясорубку. Болгарский перец и морковь нарезать соломкой, баклажаны и кабачки – кубиками. Соединить нарезанные овощи с томатным пюре, добавить растительное масло и варить 30 мин. Затем добавить рубленую зелень, сахар, соль, перемешать, влить уксус и варить еще 5 мин. Горячее лечо разложить в стерилизованные банки, закатать крышками и укутать до остывания.

Икра

Икра баклажанная «Заморская»

Ингредиенты:

1 кг баклажанов, 500 г болгарского перца, 1 кг помидоров, 400 г моркови, 100 г лука, 1–2 зубчика чеснока, ½ стакана растительного масла, 1 ст. л. сахара, соль, уксус и молотый черный перец по вкусу

Баклажаны тщательно вымыть, очистить, нарезать кубиками, посолить, залить холодной водой и оставить на 20–30 мин, чтобы ушла горечь. Затем промыть, откинуть на дуршлаг, дать воде стечь. Морковь натереть на крупной терке. Лук и болгарский перец мелко нарезать. Помидоры ошпарить, очистить от кожицы, нарезать кубиками. В кастрюле разогреть часть растительного масла, обжарить лук. Добавить морковь и болгарский перец,

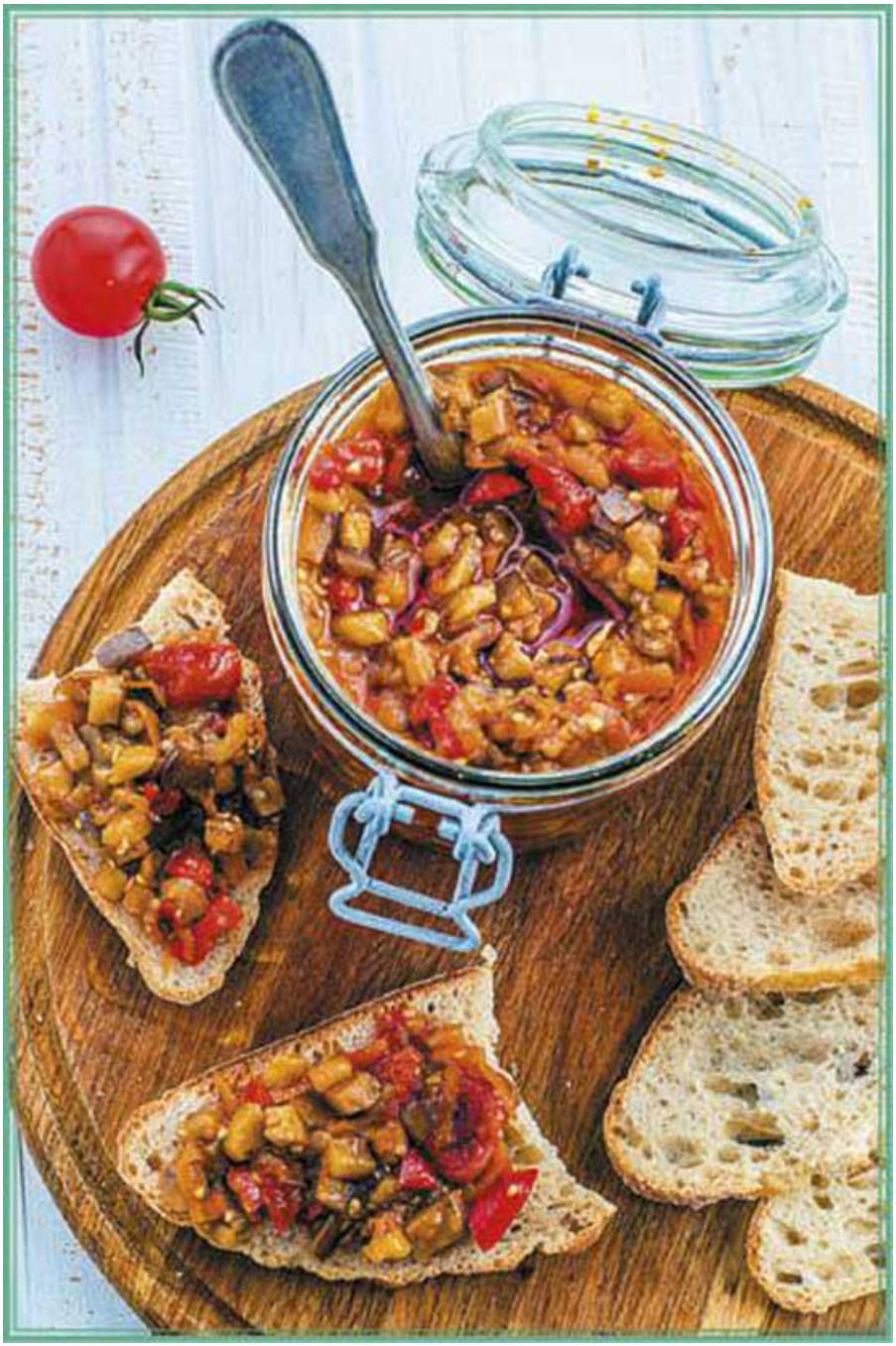
жарить 10–15 мин, перемешивая. Баклажаны обжарить отдельно на оставшемся масле, добавить в кастрюлю к овощам. Туда же положить нарезанные помидоры, тушить до готовности, перемешивая. В конце приготовления добавить пропущенный через пресс чеснок, сахар, соль, уксус и молотый перец. Горячую икру разложить в подготовленные банки объемом 1 л, накрыть крышками и стерилизовать 15 мин (время указано для банок объемом 1 л). Затем закатать, перевернуть и укутать до полного остывания. Хранить в прохладном месте.

Икра баклажанная по-домашнему

Ингредиенты:

1 кг баклажанов, 1 кг болгарского перца, 1 кг помидоров, 1 кг лука, 5–6 зубчиков чеснока, растительное масло, соль, перец

Баклажаны тщательно вымыть, очистить, нарезать кубиками, тушить в небольшом количестве растительного масла на медленном огне. В другой сковороде обжарить измельченный лук до мягкости. Добавить мелко нарезанный болгарский перец, жарить несколько минут. Помидоры ошпарить, очистить от кожицы, нарезать кубиками, добавить в сковороду к луку с перцем, посолить, поперчить по вкусу, тушить на слабом огне, перемешивая, до готовности. Получившуюся массу выложить к баклажанам, добавить измельченный чеснок, тушить 10–15 мин. Горячую икру разложить в стерилизованные банки, закатать крышками.



Икра баклажанная простая

Ингредиенты:

3 кг баклажанов, 2 л томатного сока, 150 мл растительного масла, чеснок, соль и сахар по вкусу

Томатный сок варить на медленном огне до уменьшения объема вдвое. Баклажаны разрезать на 2 части, запечь в духовке до мягкости. Когда немного остынут, очистить, нарезать небольшими кусочками и обжарить в растительном масле. Переложить в уваренный томатный сок, перемешать, добавить измельченный чеснок, соль и сахар, тушить 15 мин. Горячую икру разложить в подготовленные банки, простерилизовать (банки объемом 0,5 л – 25–30 мин, объемом 1 л – 35–40 мин), закатать крышками и укутать до остывания.

Икра из запеченных баклажанов

Ингредиенты:

3 кг баклажанов, 500 г помидоров, 300 г болгарского перца, 300 г лука, 1 головка чеснока, зелень по вкусу, 100 мл растительного масла, 1 ст. л. соли, сахар и молотый перец по вкусу

Баклажаны вымыть, разрезать пополам, слегка смазать растительным маслом. Запечь в духовке вместе с болгарским перцем до мягкости. Болгарский перец горячим положить в полиэтиленовый пакет, остудить, очистить от кожицы, мелко нарезать. Баклажаны слегка остудить, очистить, мякоть нарубить ножом. Слегка отжать образовавшуюся при этом лишнюю жидкость. Помидоры ошпарить, очистить от кожицы, нарезать. Лук нашинковать, обжарить в растительном масле 2 мин. Добавить болгарский перец, жарить 5 мин. Выложить помидоры, тушить 7–10 мин. Добавить баклажаны и тушить все вместе 10 мин. Затем добавить измельченные чеснок и зелень, соль, сахар, молотый перец, тушить еще 10 мин. Горячую икру разложить в подготовленные банки, простерилизовать (банки объемом 0,5 л – 15 мин, объемом 1 л – 25 мин), закатать крышками и укутать до остывания.

Икра баклажанная с яблоками и помидорами

Ингредиенты:

1 кг баклажанов, 1 кг помидоров, 400 г болгарского перца, 250 г яблок, 500 г лука, 200 мл растительного масла, 1–2 ч. л. соли, 1 ч. л. сахара, молотый черный

перец

Баклажаны вместе с кожурой нарезать небольшими кубиками. Помидоры, болгарский перец, яблоки и лук нарезать мелкими кубиками. В разогретом масле обжарить лук до мягкости. Добавить помидоры, тушить под крышкой 10 мин. Затем положить баклажаны, болгарский перец и яблоки, тушить до мягкости баклажанов. В конце приготовления добавить соль, сахар, молотый черный перец. Горячую икру разложить в подготовленные банки, простерилизовать (банки объемом 0,5 л – 15–20 мин, объемом 1 л – 25–30 мин), закатать крышками и укутать до остывания.

Икра баклажанно-яблочная

Ингредиенты:

1 кг баклажанов, 3–4 крупных яблока, 2 луковицы, 3–4 ст. л. растительного масла, 1–2 ч. л. сахара, 1–2 ч. л. соли, 1 ст. л. 9 %-го уксуса, молотый черный перец, корица на кончике ножа

Баклажаны разрезать пополам, посолить, смазать маслом и запечь в духовке до мягкости. Мелко нарезать одну луковицу, обжарить в масле до мягкости (не зажаривать). Вторую луковицу мелко нарезать или натереть на терке. Запеченные баклажаны очистить, слегка отжать лишний сок, нарезать кубиками и обжарить. Добавить обжаренный и сырой лук, тертые яблоки, всыпать сахар, соль, специи, перемешать и тушить до готовности. Время от времени перемешивать. В конце приготовления влить уксус, при необходимости добавить еще соли и сахара. Горячую икру разложить в подготовленные банки, простерилизовать (банки объемом 0,5 л – 10–15 мин, объемом 1 л – 20–25 мин), закатать крышками и укутать до остывания.

Икра баклажанная с яблоками и пастернаком

Ингредиенты:

2,5 кг баклажанов, 1 кг помидоров, 500 г болгарского перца, 500 г корня пастернака (или сельдерея), 500 г яблок кислых сортов, 130 мл растительного масла, чеснок и соль по вкусу

Баклажаны очистить, отварить в подсоленной воде до

мягкости, затем нарезать кубиками, слегка отжать лишнюю жидкость. Помидоры ошпарить, очистить от кожицы, нарезать кубиками. Болгарский перец и корень пастернака мелко нарезать. Яблоки очистить от кожуры и сердцевины, нарезать мелкими кубиками. В кастрюле разогреть растительное масло, выложить болгарский перец, пастернак, яблоки, помидоры, тушить 3–5 мин. Добавить баклажаны, измельченный чеснок, посолить, тушить 40 мин, периодически перемешивая. Горячую икру разложить в подготовленные банки, простерилизовать (банки объемом 0,5 л – 20 мин, объемом 1 л – 30 мин), закатать крышками и укутать до остывания.

Икра баклажанная без томата

Ингредиенты:

1 кг баклажанов, 3 болгарских перца, 2 моркови, 2 луковицы, растительное масло, соль

Баклажаны очистить от кожуры, нарезать кубиками. Перец и лук нарезать кубиками, морковь натереть. Овощи по очереди обжарить в растительном масле, переложить в жаропрочную емкость. Посолить, перемешать, накрыть крышкой и поставить в духовку, разогретую до 200 °С, на 15–20 мин. Горячую икру разложить в подготовленные банки, простерилизовать (банки объемом 0,5 л – 15–20 мин, объемом 1 л – 25–30 мин), закатать крышками и укутать до остывания.

Икра баклажанная со свеклой

Ингредиенты:

2,5 кг баклажанов, 500 г свеклы, 500 г моркови, 500 г лука, 5 зубчиков чеснока, пучок зелени, 150 мл растительного масла, 1 ст. л. соли, сахар и молотый перец по вкусу

Баклажаны очистить, отварить в подсоленной воде до мягкости, откинуть на дуршлаг, затем нарезать небольшими кубиками. Свеклу и морковь натереть на терке. Лук нарезать мелкими кубиками, обжарить в масле до мягкости. Добавить свеклу и морковь, тушить 5–10 мин. Затем положить баклажаны, добавить соль, сахар, молотый перец и тушить на среднем огне 40 мин. В конце приготовления добавить измельченные чеснок и зелень. Горячую икру разложить в подготовленные банки

объемом 0,5 л, стерилизовать 20 мин, закатать крышками и укутать до остывания.

Икра баклажанно-кабачковая

Ингредиенты:

700 г баклажанов, 400 г кабачков, 300 г моркови, 200 г помидоров, 250 г болгарского перца, 400 г лука, 5 зубчиков чеснока, 150 мл оливкового масла, 2–3 лавровых листа, соль и перец по вкусу

Кабачки и баклажаны нарезать полукруглыми ломтиками. Помидоры разрезать на несколько частей. Морковь натереть на крупной терке. Лук и болгарский перец мелко нашинковать. В сковороде разогреть масло, обжарить лук, морковь и перец на среднем огне до мягкости. Обжаренные овощи переложить в емкость с толстым дном, долить масла, добавить кабачки, баклажаны, помидоры. Тушить под крышкой на среднем огне 20–30 мин. Добавить соль, перец, тушить 20 мин, перемешивая. Затем положить измельченный чеснок, лавровый лист и тушить еще 5–10 мин. Удалить лавровый лист, овощи измельчить блендером до однородности. Остывшую икру разложить в банки, залить сверху небольшим слоем растительного масла и хранить в холодильнике.

Икра баклажанная с тыквой

Ингредиенты:

5 кг баклажанов, 2 кг мякоти тыквы, 2 кг помидоров, 1 головка чеснока, зелень, 250 мл растительного масла, соль и специи по вкусу

Баклажаны очистить, отварить в подсоленной воде до

мягкости, измельчить, слегка отжать. Мякоть тыквы нарезать кубиками, залить водой, отварить до полуготовности, откинуть на дуршлаг, дать жидкости стечь. Помидоры очистить от кожицы, нарезать, обжарить в разогретом масле 3–5 мин. Добавить тыкву и баклажаны, тушить 30 мин. Затем положить измельченный чеснок, зелень, специи, посолить, тушить еще 10 мин. Горячую икру разложить в подготовленные банки, простерилизовать (банки объемом 0,5 л – 20 мин, объемом 1 л – 30 мин), закатать крышками и укутать до остывания.

Кабачковая икра «Диетическая»

Ингредиенты:

1,5 кг кабачков, 4 болгарских перца, 500 г моркови, 300 г лука, 4 зубчика чеснока, растительное масло, соль и специи по вкусу

Кабачки, перец, морковь и лук очистить, нарезать кубиками. В сотейник влить немного воды, положить морковь, накрыть крышкой и тушить 15 мин. Добавить болгарский перец и кабачки, тушить под крышкой на слабом огне 10 мин. Лук обжарить отдельно в небольшом количестве растительного масла, выложить к тушеным овощам. Массу перемешать, протереть через сито или измельчить блендером. Икру выложить в сотейник, добавить соль и тушить 30–40 мин, чтобы выпарилась лишняя жидкость. За 10 мин до готовности добавить пропущенный через пресс чеснок и специи. Горячую икру разложить в подготовленные банки, простерилизовать (банки объемом 0,5 л – 10–15 мин, объемом 1 л – 15–20 мин), закатать крышками и укутать до остывания.

Кабачковая икра с помидорами

Ингредиенты:

1,5 кг кабачков, 1 кг помидоров, 2 моркови, 2 крупные луковицы, 2 зубчика чеснока, 100 мл растительного масла, 1 ст. л. 9 %-го уксуса, 1–2 ст. л. сахара, 1–2 ст. л. соли, черный перец по вкусу

Овощи вымыть очистить, пропустить через мясорубку, переложить в широкую кастрюлю для варки. Добавить растительное масло, сахар, соль, тушить, пока не выкипит лишняя жидкость. За 10 мин до готовности ввести измельченный чеснок и специи, влить уксус, при необходимости добавить соль и сахар. Горячую икру разложить в стерилизованные банки,

закатать крышками и укутать до остывания.

Кабачковая икра с чесноком

Ингредиенты:

3 кг кабачков, 1 кг моркови, 1 кг лука, 6–8 зубчиков чеснока, зелень, растительное масло, 3 ст. л. томатной пасты, 3–4 ст. л. 9 %-го уксуса, 1–2 ст. л. сахара, 1,5 ст. л. соли, специи по вкусу

Кабачки очистить от кожуры, нарезать кубиками, обжарить в небольшом количестве масла. Лук и морковь нашинковать, обжарить отдельно до мягкости. Остывшие овощи пропустить через мясорубку или измельчить блендером. Затем выложить массу в кастрюлю и варить на слабом огне около 1 ч. За 5–10 мин до готовности добавить измельченный чеснок, рубленую зелень, томатную пасту, уксус, сахар, соль и специи. Горячую икру разложить в стерилизованные банки, закатать крышками и укутать до остывания.

Кабачковая икра простая

Ингредиенты:

500 г кабачков, 500 г помидоров, 500 г болгарского перца, 2 моркови, 2 луковицы, 3 зубчика чеснока, зелень укропа, 3 ст. л. растительного масла, соль, молотый черный и острый перец по вкусу

Кабачки, морковь и лук нарезать кружочками, выложить в форму для запекания, сбрызнуть растительным маслом, посолить. Сверху положить вымытый перец и помидоры. Запекать в духовке при 190 °С до готовности (около 1 ч, в зависимости от глубины формы). С теплых запеченных помидоров и перцев снять кожицу. Переложить все овощи в блендер или кухонный комбайн вместе с выделившейся жидкостью, добавить чеснок, зелень, измельчить. Получившуюся икру довести до кипения, добавить по вкусу соль и молотый перец. Горячую икру разложить в подготовленные

банки, простерилизовать (банки объемом 0,5 л – 10–15 мин, объемом 1 л – 15–20 мин), закатать крышками и укутать до остывания.

Кабачковая икра по старинному рецепту

Ингредиенты:

1 кг кабачков, 1 кг помидоров, 1 кг репчатого лука, 500 г зеленых яблок, 500 г изюма, 600 мл винного уксуса, 25 г корня имбиря, 12 бутонов гвоздики, 1 ч. л. кориандра, 1 ч. л. черного перца горошком, 100 г сахара, соль по вкусу

Помидоры ошпарить, очистить от кожицы, нарезать кусочками. Кабачки и яблоки очистить от кожуры и семян, нарезать кубиками. Лук нарезать полукольцами. Имбирь мелко нарезать, положить в полотняный мешочек вместе с гвоздикой, кориандром и черным перцем. Овощи и яблоки выложить в широкую кастрюлю, влить уксус, добавить сахар, соль, положить завязанный мешочек со специями, варить на слабом огне без крышки в течение 1 ч, периодически перемешивая. Затем всыпать промытый изюм и варить еще 1,5 ч. Вынуть мешочек со специями. Дать икре немного остыть и разложить теплой в стерилизованные банки объемом 1 л (получится 3 банки), закрыть пластмассовыми или стеклянными крышками (не металлическими!) и поставить в прохладное место. Икра будет полностью готова через 3–4 недели.

Кабачковая икра с майонезом (1 вариант)

Ингредиенты:

3 кг кабачков, 1,5 кг моркови, 500 г лука, 200 г майонеза высокой жирности, 250 г томатного соуса, 2 ст. л. сахара, 1 ст. л. соли, 2 ст. л. 9 %-го уксуса, специи и чеснок по вкусу

Овощи очистить, у кабачков удалить семена. Пропустить все овощи через мясорубку. Массу выложить в кастрюлю, добавить сахар, соль, довести до кипения и тушить на среднем огне 2 ч, периодически перемешивая. Добавить измельченный чеснок, майонез, томатный соус, уксус, специи; тушить, периодически перемешивая, 20–30 мин. Горячую икру разложить в стерилизованные банки, закатать крышками и укутать до

остывания.

Кабачковая икра с майонезом (2 вариант)

Ингредиенты:

3 кг кабачков, 500 г лука, 300 г яблок, 250 г майонеза высокой жирности, 250 г томатной пасты, 100 мл растительного масла, 1,5–2 ст. л. сахара, 1–2 ч. л. соли, 2 ст. л. 9 %-го уксуса, чеснок, молотый черный и красный перец, гвоздика и кориандр по вкусу

Кабачки и яблоки очистить от кожуры и семян, пропустить через мясорубку. Лук нашинковать, обжарить в растительном масле до мягкости, пропустить через мясорубку. Смешать лук, кабачки и яблоки, тушить на медленном огне 2 ч, время от времени перемешивая. Добавить томатную пасту и майонез, тушить 20 мин. Затем добавить сахар, соль, уксус, измельченный чеснок, специи, тушить еще 10 мин. Горячую икру разложить в

стерилизованные банки, закатать крышками и укутать до остывания.

Кабачковая икра без уксуса

Ингредиенты:

3 кг кабачков, 2,5 кг помидоров, 1 кг болгарского перца, 1 кг моркови, 1 кг лука, 300–500 мл томатного соуса, 350 мл растительного масла, 5–7 ст. л. сахара, 3 ст. л. соли, молотый черный перец

Кабачки очистить от кожуры и семян, нарезать кубиками. Помидоры ошпарить, очистить от кожицы. У болгарского перца вырезать сердцевину с семенами. Перец и помидоры пропустить через мясорубку. Морковь натереть на крупной терке, лук нашинковать. В кастрюле с толстым дном разогреть масло, обжарить лук до мягкости. Добавить морковь, тушить 10–15 мин. Затем добавить помидоры и болгарский перец, тушить 10 мин. Положить кабачки, томатный соус, сахар, соль, молотый перец, тушить до готовности (примерно 1,5 ч). Кипящую икру разложить в стерилизованные банки, закатать крышками и укутать до остывания.

Икра из кабачков красная зернистая

Ингредиенты:

6 кг кабачков, 500 г красного болгарского перца, 200 г моркови, 100 г корня сельдерея, 500 г лука, 1 стакан круглого риса, 1 головка чеснока, 200 мл растительного масла, 3 ст. л. томатного соуса, 1 ст. л. соли, 1 ст. л. сахара, 80 мл 9 %-го уксуса, ½ ч. л. сушеного базилика, ½ ч. л. молотого кориандра, молотый душистый перец по вкусу

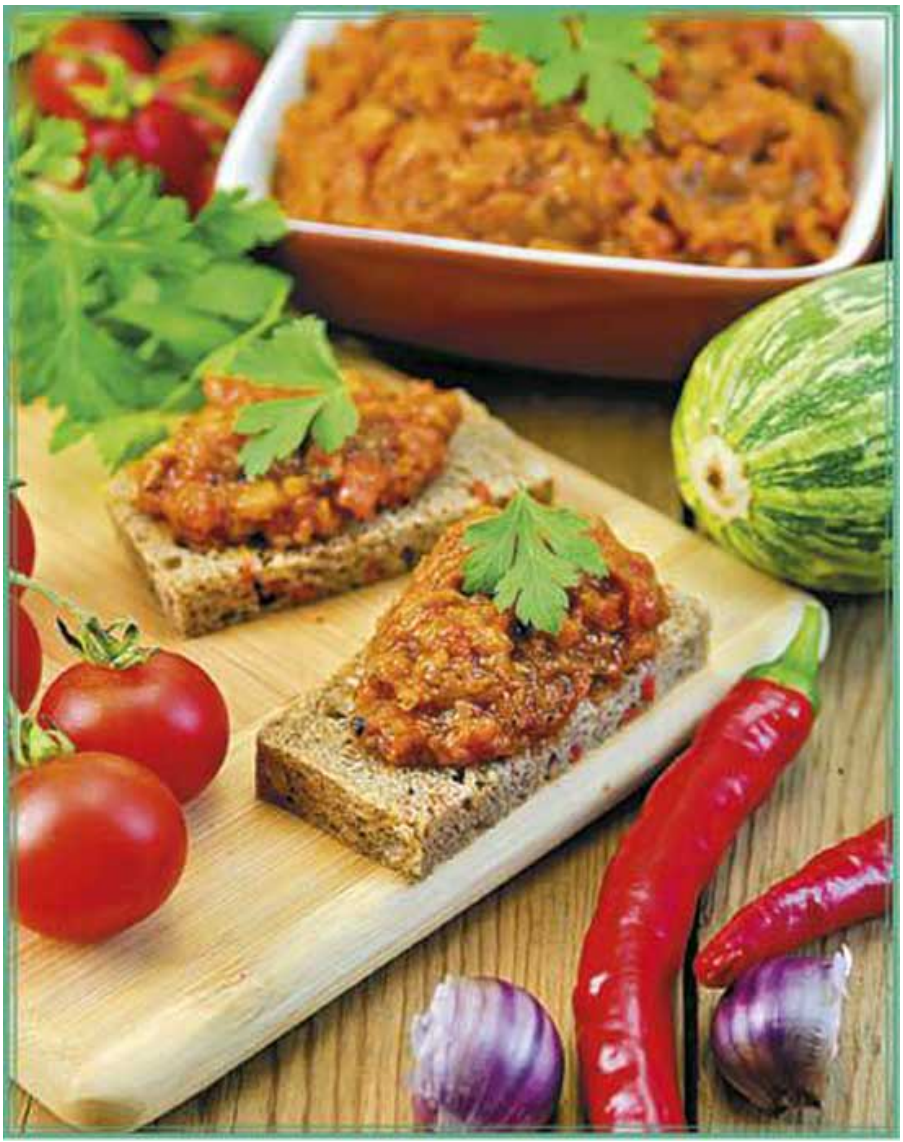
Рис бланшировать в кипящей воде 5–7 мин, промыть. Из перца удалить семена, пропустить через мясорубку вместе с очищенным чесноком. Лук, морковь и корень сельдерея нарезать, обжарить в растительном масле. Кабачки очистить, измельчить и уварить до уменьшения объема в 2 раза. Добавить пюре из перца с чесноком, обжаренные овощи, рис, томатный соус, соль и сахар, варить 20 мин. Добавить уксус, специи, варить 5 мин. Горячую икру разложить в подготовленные банки, простерилизовать (банки объемом 0,5 л – 20 мин, объемом 1 л – 1 ч), закатать

крышками и укутать до остывания.

Икра из цукини и баклажанов

Ингредиенты:

5 кг цукини, 2 кг баклажанов, 2 кг помидоров, 1 кг моркови, 500 г лука, 250 г чеснока, 250 мл растительного масла, молотый красный и черный перец, соль и специи по вкусу



Цукини нарезать кубиками. Баклажаны очистить, припустить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг, затем нарезать небольшими кубиками. Помидоры ошпарить, очистить от кожицы, протереть через сито. Морковь и лук нашинковать. Чеснок мелко нарубить. Лук обжарить в растительном масле до мягкости. Добавить морковь, цукини и чеснок, жарить 20 мин. Затем положить баклажаны, пюре из помидоров, соль, перец, специи, тушить, перемешивая, 40 мин. Горячую икру разложить в подготовленные банки, простерилизовать 20 мин (время указано для банок объемом 0,5 л), закатать крышками и укутать до остывания.

Икра из тыквы с чесноком

Ингредиенты:

1 кг мякоти тыквы, 2 болгарских перца, 2–3 луковицы, 5 зубчиков чеснока, растительное масло, 2 ст. л. томатной пасты, 1 ст. л. лимонного сока, 1–2 ст. л. сахара, 1 ст. л. соли, ½ ч. л. молотого черного перца

Болгарский перец, лук и чеснок измельчить, обжарить в небольшом количестве масла до прозрачности (около 10 мин), овощи не должны подгореть. Тыкву очистить, нарезать небольшими кубиками, добавить к овощам, жарить 2 мин. Затем накрыть крышкой и тушить на небольшом огне 30–40 мин, пока тыква не станет мягкой. Добавить томатную пасту, лимонный сок, сахар, соль, молотый перец, прогреть 2 мин. Массу измельчить с помощью блендера, довести до кипения и снять с огня. Горячую икру разложить в стерилизованные банки, закатать крышками и укутать до остывания.

Икра тыквенная

Ингредиенты:

1,2 кг тыквы, 600 г моркови, 200–300 г лука, растительное масло, 1 ст. л. соли, молотый черный перец по вкусу

Тыкву очистить, нарезать кусочками, залить водой и тушить под крышкой 30–35 мин. Морковь отварить, очистить. Лук мелко нарезать, обжарить в растительном масле. Отварную морковь и тыкву пропустить через мясорубку. Добавить обжаренный лук, соль, перец, довести до кипения и снять с огня. Горячую икру разложить в подготовленные банки, простерилизовать (банки объемом 0,5 л – 25 мин, объемом 1 л – 35 мин), закатать

крышками и укутать до остывания.

Икра из запеченной тыквы

Ингредиенты:

1 кг мякоти тыквы, 3 средних помидора, 2 болгарских перца, 2 луковицы, 3–4 зубчика чеснока, 150 мл растительного масла, 1–2 ст. л. сахара, соль, черный перец, мускатный орех, молотый имбирь по вкусу

Мякоть тыквы нарезать небольшими кубиками. Помидоры и перец разрезать на 4 части. Лук и чеснок крупно нарубить. Противень застелить фольгой или пергаментом, выложить нарезанные овощи, посыпать солью и специями, сбрызнуть маслом и поставить в разогретую до 200 °С духовку на 40 мин. Овощи остудить, помидоры и перец очистить от кожицы. Подготовленные овощи измельчить с помощью блендера, выложить в кастрюлю, довести до кипения. Добавить по вкусу сахар, соль, специи. Горячую икру разложить в подготовленные банки, простерилизовать (банки объемом 0,5 л – 10–15 мин, объемом 1 л – 20–25 мин), закатать крышками и укутать до остывания.

Икра тыквенно-кабачковая с майонезом

Ингредиенты:

2 кг мякоти тыквы, 1 кг кабачков, 500 г лука, чеснок, 300 г томатной пасты, 250 г майонеза, 50 мл растительного масла, 120 мл 9 %-го уксуса, 4 ст. л. сахара, 2 ст. л. соли, молотый черный перец и лавровый лист по вкусу

Очищенную тыкву, кабачки и лук пропустить через мясорубку. Массу выложить в кастрюлю, тушить 1 ч. Добавить томатную пасту, майонез, масло и тушить еще 1 ч, время от времени перемешивая. Добавить измельченный чеснок, уксус, сахар, соль, специи, варить еще 10 мин. Горячую икру разложить в стерилизованные банки, закатать крышками и укутать до остывания.

Икра из тыквы с сельдереем

Ингредиенты:

500 г мякоти тыквы, 300 г корня сельдерея, 300 г помидоров, 300 г лука, 50 г чеснока, растительное масло, ⅓ ст. л. соли

Мякоть тыквы нарезать небольшими кубиками, залить водой и отварить до мягкости. Сельдерей очистить, натереть на терке. Помидоры ошпарить, очистить от кожицы, нарезать ломтиками. Лук мелко нашинковать, обжарить в растительном масле. Добавить тертый сельдерей, тушить 5 мин. Затем положить помидоры, тыкву и пропущенный через пресс чеснок, посолить, тушить 15–20 мин. Горячую икру разложить в подготовленные

банки, простерилизовать (банки объемом 0,5 л – 20 мин, объемом 1 л – 30 мин), закатать крышками и укутать до остывания.

Икра из тыквы, спаржевой фасоли и яблок

Ингредиенты:

1 кг тыквы, 1 кг помидоров, 1 кг спаржевой фасоли, 1 кг болгарского перца, 1 кг яблок, 500 г лука, 300 г сахара, 2 ст. л. соли, 50 мл 9 %-го уксуса, специи по вкусу

Тыкву и помидоры очистить, пропустить через мясорубку. Болгарский перец, спаржевую фасоль и яблоки очистить, также пропустить через мясорубку. Лук нарезать, обжарить в масле 10 мин. Добавить помидоры с тыквой, соль, сахар, тушить 10 мин. Затем выложить остальные овощи и варить на среднем огне 1 ч, время от времени перемешивая. Добавить уксус и специи по вкусу, проварить 10 мин. Горячую икру разложить в стерилизованные банки, закатать крышками и укутать до остывания.

Икра из патиссонов (1 вариант)

Ингредиенты:

3,5 кг патиссонов, 2 кг помидоров, 1 кг моркови, 1 кг лука, 1 головка чеснока, зелень петрушки и укропа, 200–250 мл растительного масла, 1 ст. л. соли, 1 ст. л. сахара, 50 мл 5 %-го яблочного уксуса, черный и душистый перец по вкусу

Патиссоны очистить от кожуры и семян, нарезать ломтиками, обжарить в растительном масле. Добавить тертую морковь и нашинкованный лук, тушить 10 мин. Помидоры ошпарить, очистить от кожицы, нарезать кубиками, добавить к овощам, тушить 10 мин. Затем массу измельчить блендером, добавить соль, сахар, рубленую зелень и измельченный чеснок, тушить 30 мин, периодически перемешивая. Влить уксус, добавить черный и душистый перец, варить 5 мин. Горячую икру разложить в стерилизованные банки, закатать крышками, перевернуть и укутать до остывания.

Икра из патиссонов (2 вариант)

Ингредиенты:

1,8 кг патиссонов, 1 головка лука, 3–4 зубчика чеснока, зелень укропа и петрушки, 100 мл растительного масла, 60 мл 5 %-го уксуса, ½ ст. л. соли, ½ ст. л. сахара

Патиссоны тщательно вымыть, срезать плодоножку, нарезать ломтиками и обжарить в разогретом масле до мягкости. Когда патиссоны слегка остынут, пропустить их через мясорубку. Добавить обжаренный лук, измельченный чеснок, рубленую зелень петрушки и укропа, уксус, соль, сахар, варить 10 мин. Горячую икру разложить в подготовленные банки, простерилизовать (банки объемом 0,5 л – 15–20 мин, объемом 1 л – 20–25 мин), закатать крышками и укутать до остывания.

Морковная икра острая

Ингредиенты:

1 кг моркови, 250 мл острого томатного соуса, растительное масло, соль, сахар и специи по вкусу

Морковь очистить, натереть на крупной терке, обжарить в растительном масле до мягкости. Добавить томатный соус, соль, тушить 10 мин, периодически перемешивая. При необходимости добавить сахар и специи. Горячую икру разложить в стерилизованные банки, закатать крышками, перевернуть вверх дном и укутать до остывания.

Морковная икра

Ингредиенты:

1 кг моркови, 2 кг помидоров, 100 г лука, 100 г чеснока, 200 мл растительного масла, 4–6 ст. л. сахара, 1 ст. л. соли, щепотка корицы и мускатного ореха

Морковь, лук и чеснок очистить. Помидоры ошпарить, очистить от кожицы. Пропустить все овощи через мясорубку. Массу выложить в емкость для тушения, влить растительное масло, добавить сахар, соль, варить 2 ч, периодически перемешивая. Затем добавить мускатный орех и корицу, варить еще 5–7 мин. Горячую икру разложить в стерилизованные банки, закатать крышками и укутать до остывания.

Икра «Морковная вкуснятина»

Ингредиенты:

1,5 кг моркови, 2 кг помидоров, 200 мл растительного масла, 2 головки чеснока, 2 ст. л. сахара, 1 ст. л. соли, 2 ст. л. 9 %-го уксуса, молотый черный и душистый перец по вкусу

Морковь очистить, натереть на терке или пропустить через мясорубку. Помидоры ошпарить, очистить от кожицы, нарезать кубиками. В глубоком сотейнике разогреть масло, слегка обжарить морковь. Добавить помидоры, сахар, соль, тушить на среднем огне под крышкой около 1,5 ч, периодически перемешивая. Добавить измельченный чеснок, молотый перец, влить уксус, тушить 15 мин. Горячую икру разложить в

стерилизованные банки, закатать крышками и укутать до остывания.

Икра свекольная

Ингредиенты:

2 кг свеклы, 700 г моркови, 700 г лука, 1 стручок острого перца, 300 мл растительного масла, 1 ст. л. соли, 1 ч. л. лимонной кислоты, сахар и специи по вкусу

Свеклу отварить до полуготовности, остудить под холодной водой. Все овощи очистить, пропустить через мясорубку. Массу выложить в кастрюлю с разогретым маслом, тушить на среднем огне 30 мин. Добавить соль, сахар, тушить 15–20 мин. В конце приготовления добавить лимонную кислоту. Горячую икру разложить в стерилизованные банки, закатать крышками и укутать до остывания.

Икра свекольная острая

Ингредиенты:

3 кг свеклы, 2 кг моркови, 1 кг болгарского перца, 3 стручка острого перца, 500 г лука, 3–4 головки чеснока, 1 стакан воды, 150 мл растительного масла, 3 ст. л. соли, 1 ст. л. сахара, уксус

Свеклу и морковь очистить, натереть на терке. Болгарский и острый перец, лук, чеснок пропустить через мясорубку. Все овощи выложить в кастрюлю, добавить воду, растительное масло, соль, сахар и тушить до готовности. В конце приготовления влить уксус. Горячую икру разложить в стерилизованные банки, закатать крышками и укутать до остывания.

Икра свекольная «Объедение»

Ингредиенты:

2 кг свеклы, 500 г моркови, 3–4 болгарских перца, 500 г лука, 1 стакан томатного соуса, 300–400 мл растительного масла, соль, сахар и специи по вкусу

Свеклу отварить, очистить, натереть на крупной терке или пропустить через мясорубку. Морковь натереть на терке, перец и лук мелко нашинковать. Все овощи выложить в кастрюлю, добавить растительное масло, тушить 20 мин. Добавить соль, сахар, тушить еще 10 мин. Затем влить томатный соус, положить

специи по вкусу, тушить 15 мин. Горячую икру разложить в стерилизованные банки, закатать крышками и укутать до остывания.

Икра свекольная с яблоками

Ингредиенты:

2 кг свеклы, 700 г яблок, 700 г лука, 1 стручок острого перца, 300 мл растительного масла, 1 ст. л. соли, 1 ст. л. сахара, 1 ч. л. лимонной кислоты

Свеклу отварить до полуготовности, остудить под холодной водой, очистить. Яблоки, лук и острый перец очистить. Все овощи пропустить через мясорубку. Массу выложить в кастрюлю с разогретым маслом, тушить 20–30 мин. Добавить соль, сахар, тушить еще 15–20 мин. В конце приготовления всыпать лимонную кислоту, тщательно перемешать. Горячую икру разложить в стерилизованные банки, закатать крышками и укутать до остывания.

Икра свекольная с помидорами

Ингредиенты:

4 кг свеклы, 3 кг помидоров, 500 г болгарского перца, 500 г лука, 200 г чеснока, 2 пучка зелени, 500 мл

растительного масла, 200 мл уксуса, 5–7 ст. л. сахара, соль по вкусу

Свеклу натереть на терке или измельчить в комбайне. Помидоры пропустить через мясорубку. Болгарский перец, лук, чеснок и зелень мелко нарезать. Все овощи выложить в кастрюлю, добавить растительное масло, сахар, соль, варить 1 ч. Влить уксус, варить 15 мин. Горячую икру разложить в стерилизованные банки, закатать крышками и укутать до остывания.

Икра свекольная «Тройственный союз»

Ингредиенты:

500 г свеклы, 500 г баклажанов, 500 г яблок, 150 мл растительного масла, 3 ст. л. сахара, 1 ст. л. соли

Свеклу очистить, натереть на крупной терке. Баклажаны и яблоки очистить, мелко нарезать. Подготовленные продукты выложить в кастрюлю, добавить сахар, соль, перемешать, оставить на 1 ч. Влить растительное масло, поставить на слабый огонь, довести до кипения и варить под крышкой 30 мин. Затем готовить без крышки еще 10 мин, постоянно перемешивая. Горячую икру разложить в стерилизованные банки, закатать крышками и укутать до остывания.

Икра из болгарского перца с тыквой

Ингредиенты:

3,5 кг болгарского перца, 500 г мякоти тыквы, 500 г помидоров, 500 г лука, 200 мл растительного масла, ⅓ ч. л. молотого черного перца, щепотка мускатного ореха, соль и сахар по вкусу

Тыкву натереть на крупной терке. Болгарский перец и помидоры очистить, нарезать кубиками. Лук мелко нашинковать, обжарить в растительном масле до мягкости. Добавить тыкву, помидоры и перец, тушить 30–40 мин. Положить соль, сахар и специи, тушить еще 15 мин. Горячую икру разложить в подготовленные банки, простерилизовать (банки объемом 0,5 л – 20 мин, объемом 1 л – 30 мин), закатать крышками и укутать до остывания.

Икра из болгарского перца с помидорами

Ингредиенты:

5 кг болгарского перца, 400 г помидоров, 300 г моркови, 1 корень петрушки, 400 г лука, 400–500 мл растительного масла, 1–2 ст. л. соли, 2 ст. л. 9 %-го уксуса, ½ ч. л. молотого черного перца, ½ ч. л. молотого душистого перца

Перец вымыть, обсушить, выложить на застеленный фольгой противень, сбрызнуть маслом и запечь в духовке до размягчения. Следить, чтобы перец не подгорел. Горячий перец очистить от кожицы и семян, пропустить через мясорубку или измельчить блендером. Морковь и корень петрушки нарезать соломкой, обжарить в растительном масле до полуготовности. Лук измельчить, обжарить в растительном масле отдельно. Помидоры ошпарить, снять кожицу, крупно нарезать, выложить в кастрюлю и тушить до уменьшения объема вдвое. Добавить пюре из перца, морковь с корнем петрушки и лук, варить на слабом огне, помешивая, 10 мин. Посолить, поперчить, влить уксус, готовить 5 мин. Горячую икру разложить в подготовленные банки, простерилизовать (банки объемом 0,5 л – 30 мин, объемом 1 л – 40 мин), закатать крышками и укутать до остывания.

Икра из запеченного болгарского перца с чесноком

Ингредиенты:

3 кг болгарского перца, 1 кг лука, 500 г чеснока, 1 пучок зелени, 150 мл растительного масла, 2–3 ч. л. лимонной кислоты, 1 ст. л. соли, 1 ч. л. сахара

Перец вымыть, разрезать на половинки, удалить семена. Запечь в духовке до потемнения кожицы. Переложить в полиэтиленовый пакет, остудить, очистить от кожицы и размять в пюре. Лук и чеснок мелко нарезать или измельчить блендером, обжарить в масле. Выложить пюре из перца, добавить соль, сахар, тушить 20 мин. Добавить рубленую зелень и лимонную кислоту, кипятить еще 5 мин. Горячую икру разложить в стерилизованные банки, закатать крышками и укутать до остывания.

Икра из болгарского перца

Ингредиенты:

3 кг болгарского перца, 1,5 кг моркови, 300 г лука, 300 мл растительного масла, 1–1,5 стакана томатного пюре, 1–1,5 ст. л. соли, 1–2 ч. л. сахара, молотый красный и черный перец по вкусу

Болгарский перец пропустить через мясорубку. Морковь натереть на терке. Лук мелко нашинковать, обжарить в растительном масле. Добавить морковь, жарить 3 мин. Выложить пюре из перца, тушить 10 мин. Добавить томатное пюре, сахар, соль, молотый перец, тушить 10 мин. Горячую икру разложить в подготовленные банки, простерилизовать (банки объемом 0,5 л – 40–45 мин), закатать крышками и укутать до остывания.

Икра из болгарского перца, яблок и кореньев

Ингредиенты:

2,5 кг болгарского перца, 500 г помидоров, 500 г яблок, 150 г моркови, 150 г корня сельдерея, 150 г корня

петрушки или пастернака, 500 г лука, 200 мл растительного масла, 1 ст. л. соли, молотый черный перец по вкусу

Болгарский перец и яблоки очистить, пропустить через мясорубку. Помидоры ошпарить, очистить от кожицы, нарезать кубиками. Морковь, сельдерей и корень петрушки натереть на терке. Лук мелко нашинковать, обжарить в растительном масле до мягкости. Добавить морковь, сельдерей и петрушку, жарить 10 мин. Затем положить яблоки и помидоры, тушить 10 мин. Выложить болгарский перец, добавить соль, молотый перец, тушить под крышкой 30–40 мин. Горячую икру разложить в подготовленные банки, простерилизовать (банки объемом 0,5 л – 20 мин, объемом 1 л – 30 мин), закатать крышками и укутать до остывания.

Икра «Помидоры и компания»

Ингредиенты:

2,5 кг красных помидоров, 500 г яблок, 500 г болгарского перца, 500 г моркови, 500 г лука, 1 головка чеснока, 250 мл растительного масла, соль по вкусу

Помидоры ошпарить, очистить от кожицы. Яблоки, болгарский перец, морковь и лук очистить и вместе с помидорами пропустить через мясорубку. Массу выложить в кастрюлю с растительным маслом, посолить, варить 15 мин. Добавить измельченный чеснок, варить еще 15 мин. Горячую икру разложить в стерилизованные банки, закатать крышками, перевернуть и укутать до остывания.

Икра из зеленых помидоров с корнем петрушки

Ингредиенты:

4 кг зеленых помидоров, 500 г болгарского перца, 1 кг моркови, 300 г корня петрушки, 1 кг лука, 300–400 мл растительного масла, 5 лавровых листьев, 5–10 бутонов гвоздики, 1 ч. л. черного перца горошком, 8 ст. л. сахара, соль по вкусу

Овощи вымыть, очистить. Зеленые помидоры мелко нарезать. Болгарский перец и лук мелко нашинковать. Морковь и корень петрушки натереть на терке. Овощи выложить в кастрюлю, посолить, накрыть крышкой и оставить в прохладном месте на 10–12 ч. Выделившуюся жидкость слить, в массу добавить сахар, лавровый лист, гвоздику, черный перец и масло, тушить под крышкой около 1 ч. Горячую икру разложить в подготовленные банки, простерилизовать (банки объемом 0,5 л – 10 мин, объемом 1 л – 15 мин), закатать крышками и укутать до остывания.

Икра из зеленых помидоров с луком и морковью

Ингредиенты:

3 кг зеленых помидоров, 500–700 г болгарского перца, 1 кг моркови, 1 кг лука, 500 мл растительного масла, 6–7 ст. л. сахара, 3 ст. л. соли, 9 %-й уксус по вкусу

Все овощи вымыть. Лук и морковь очистить, у перца удалить плодоножки и семена, у зеленых помидоров вырезать плодоножки и поврежденные места. Подготовленные овощи пропустить через мясорубку. Массу выложить в емкость для тушения, добавить растительное масло, сахар, соль, оставить на 2 ч. Затем довести до кипения и варить на среднем огне 40 мин. В конце приготовления добавить уксус по вкусу. Горячую икру разложить в стерилизованные банки, закатать крышками и укутать до остывания.

Икра из зеленых и красных помидоров

Ингредиенты:

5 кг зеленых помидоров, 2 кг красных помидоров, 2 кг болгарского перца, 2 кг моркови, 1 кг кореньев (пастернак, сельдерей, петрушка), 3 кг лука, 700 мл растительного масла, ½ ч. л. лимонной кислоты, соль, сахар и специи по вкусу

Овощи вымыть, очистить. Корнеплоды натереть на терке, остальные овощи нарезать кубиками. Лук обжарить в масле до прозрачности. Добавить коренья, морковь, жарить 5 мин. Положить болгарский перец и помидоры, тушить до готовности. Остудить, массу измельчить блендером в пюре (в стеклянной или фарфоровой посуде, иначе икра приобретет темный цвет). Икру

довести до кипения, добавить соль, сахар, специи, лимонную кислоту, варить 10 мин, перемешивая. Горячую икру разложить в стерилизованные банки, закатать крышками и укутать до остывания.

Икра из зеленых помидоров без масла и уксуса

Ингредиенты:

5 кг зеленых помидоров, 2 кг болгарского перца, 2 крупные моркови, 200 г чеснока, 2 стручка острого перца, 1 стакан сахара, 3–4 ст. л. соли

Овощи очистить, из перца удалить семена. Пропустить все овощи через мясорубку и выложить в емкость для тушения. Добавить сахар, соль, довести до кипения и тушить 15–20 мин. Горячую икру разложить в стерилизованные банки, сразу закатать крышками и укутать до остывания.

Икра из зеленых помидоров с яблоками

Ингредиенты:

5 кг зеленых помидоров, 500 г яблок, 500 г болгарского перца, 1 кг моркови, 300 г лука, 200 г чеснока, 100 г острого перца, 700 мл растительного масла, сахар и соль по вкусу

Овощи очистить, у яблок и перца удалить сердцевину. Пропустить все овощи через мясорубку, выложить в емкость для тушения. Добавить растительное масло, сахар, соль, тушить на медленном огне 4 ч. Горячую икру разложить в стерилизованные банки, сразу закатать крышками и укутать до остывания.

Икра из красных помидоров с яблоками

Ингредиенты:

3 кг помидоров, 500 г болгарского перца, 500 г яблок, 500 г моркови, 500 г лука, 100 г чеснока, 200 мл растительного масла, 1–1,5 ст. л. соли, молотый черный перец по вкусу

Овощи очистить, у яблок и перца удалить сердцевину. Все овощи (кроме чеснока) вместе с яблоками пропустить через мясорубку. Выложить в кастрюлю, посолить, поперчить, варить 20 мин. Влить растительное масло, томить на слабом огне до готовности. Добавить измельченный чеснок, кипятить в течение 15 мин. Горячую икру разложить в стерилизованные банки, закатать крышками и укутать до остывания.

Икра из красных помидоров с острым перцем

Ингредиенты:

5 кг помидоров, 500 г болгарского перца, 500 г яблок, 500 г моркови, 500 г лука, 200 г чеснока, 2 стручка острого перца, 500 мл растительного масла, 4 ст. л. соли, 4 ст. л. сахара

Овощи очистить, у яблок и перца удалить сердцевину. Все овощи вместе с яблоками пропустить через мясорубку. Выложить в кастрюлю, добавить растительное масло, довести до кипения и варить на медленном огне 1,5 ч, периодически перемешивая. Всыпать соль, сахар, варить еще 1 ч. Горячую икру разложить в подготовленные банки, простерилизовать (банки объемом 0,5 л – 15–20 мин), закатать крышками и укутать до остывания.

Икра «Заготовочная» с рисом

Ингредиенты:

3 кг помидоров, 1 кг болгарского перца, 1 кг моркови, 1 кг лука, 1 стакан риса, 500 мл растительного масла, 7–8 ст. л. сахара, 2 ст. л. соли

Овощи очистить, измельчить в блендере или пропустить через мясорубку. Массу выложить в кастрюлю, добавить растительное масло, сахар, соль, тушить 30–40 мин. Масса должна загустеть и стать практически однородной. Рис промыть, отварить 3 мин в кипящей воде, затем воду слить. Рис добавить к овощам и тушить все вместе до готовности риса. Горячую икру разложить в подготовленные банки, простерилизовать (банки объемом 0,5 л – 10–15 мин, объемом 1 л – 15–20 мин), закатать

крышками и укутать до остывания.

Икра овощная с манной крупой

Ингредиенты:

3 кг красных помидоров, 1 кг свеклы, 2 кг моркови, 1 кг лука, 3 головки чеснока, 1 стакан манной крупы, 500 мл растительного масла, 1 ст. л. уксуса, 3 ст. л. сахара, 3 ст. л. соли, 1 ч. л. молотого черного перца

Помидоры ошпарить, очистить от кожицы, пропустить через мясорубку. Свеклу и морковь очистить, натереть на терке. Лук мелко нарубить. Подготовленные овощи выложить в кастрюлю, добавить растительное масло, варить на медленном огне 2 ч. Помешивая, всыпать манную крупу, варить 20 мин. Добавить измельченный чеснок, уксус, сахар, соль, молотый перец, варить еще 10 мин. Горячую икру разложить в стерилизованные банки, закатать крышками и укутать до остывания.

Икра из огурцов

Ингредиенты:

1 кг огурцов, 500 г помидоров, 1 болгарский перец, 300 г моркови, 200 г лука, 1–2 зубчика чеснока, 100 мл растительного масла, 150 мл 9 %-го уксуса, молотый черный перец, соль по вкусу

Для этого рецепта подойдут как молодые, так и перезревшие огурцы. Огурцы вымыть, при необходимости очистить от плотной кожуры и удалить семена. Огурцы и морковь натереть на терке или мелко нарезать. Помидоры очистить от кожицы, пропустить через мясорубку. Болгарский перец и лук мелко нашинковать. В кастрюле разогреть масло, выложить огурцы, обжарить. Когда жидкость выпарится, добавить болгарский перец, морковь и лук, тушить до мягкости. Затем добавить помидоры, пропущенный через пресс чеснок, посолить, поперчить и тушить до готовности. Влить уксус, перемешать и дать закипеть. Горячую икру разложить в стерилизованные банки, закатать крышками и укутать до остывания.

Икра из стручковой фасоли

Ингредиенты:

3 кг зеленой стручковой фасоли, 1,5 кг помидоров, 500 г болгарского перца, 200 г чеснока, 1 пучок зелени петрушки, 200 мл растительного масла, 3–4 ст. л. сахара, 1,5 ст. л. соли, черный перец по вкусу

Все овощи вымыть, удалить поврежденные места. Фасоль, помидоры и болгарский перец пропустить через мясорубку, выложить в кастрюлю с растительным маслом. Добавить мелко нарубленную петрушку, сахар, соль, варить на слабом огне 50–60 мин, время от времени перемешивая. Затем добавить измельченный чеснок и черный перец по вкусу, тушить 10 мин. Горячую икру разложить в стерилизованные банки, закатать крышками и укутать до остывания.

Икра луковая по-украински

Ингредиенты:

1 кг лука, 300–400 г помидоров, зелень укропа, 3–5 ст. л. растительного масла, соль по вкусу

Половину очищенного лука мелко нарезать, обжарить в растительном масле до мягкости. Оставшийся лук нарезать, ошпарить кипятком, пропустить через мясорубку. Помидоры ошпарить, очистить от кожицы, нарезать кубиками. Пюре из лука и помидоры добавить к обжаренному луку, посолить, варить при частом помешивании 20–25 мин. Масса должна стать однородной, густой, без лишней жидкости. В конце приготовления добавить рубленый укроп и перемешать. Горячую икру разложить в подготовленные банки, простерилизовать (банки объемом 0,5 л – 40 мин, объемом 1 л – 50 мин), закатать крышками и укутать до остывания.

Икра кабачково-грибная

Ингредиенты:

1 кг кабачков, 400 г шампиньонов, 2 болгарских перца, 2 помидора, 1 морковь, 1 луковица, зелень укропа, растительное масло, сок ½ лимона, 9 %-й уксус, соль, сахар и молотый черный перец по вкусу

Шампиньоны тщательно промыть, отварить в подсоленной воде 10 мин, откинуть на дуршлаг, дать остыть и мелко нарезать. Кабачки очистить от кожуры и семян, натереть на крупной терке, отжать лишнюю жидкость. Болгарский перец нарезать мелкими кубиками. Помидоры ошпарить, очистить от кожицы, нарезать кубиками. Морковь натереть на крупной терке. Лук мелко нашинковать, обжарить в растительном масле до прозрачности. Добавить морковь, жарить 2–3 мин. Затем добавить пюре из кабачков, тушить, перемешивая, 15 мин. Выложить болгарский перец и грибы, тушить 15 мин. Добавить помидоры, тушить до готовности. В конце приготовления добавить мелко нарезанную зелень, лимонный сок, уксус, соль, сахар и молотый перец, тушить 10 мин. Горячую икру разложить в стерилизованные банки, закатать крышками и укутать до остывания.

Икра грибная (1 вариант)

Ингредиенты:

1 кг грибов, 4–5 луковиц, 3 зубчика чеснока, растительное масло, 2 ст. л. 9 %-го уксуса, 3 ст. л. соли,

перец

Грибы очистить, промыть и варить около 10 мин. Затем откинуть на дуршлаг, промыть, снова выложить в кастрюлю. Залить кипящей подсоленной водой, варить 10–15 мин, слить воду. Отварные грибы пропустить через мясорубку. Лук мелко нарезать, обжарить в растительном масле до прозрачности. Добавить грибы и измельченный чеснок, тушить 10 мин. Посолить, поперчить, влить уксус. Горячую икру разложить в стерилизованные банки, закатать крышками и укутать до остывания.

Икра грибная (2 вариант)

Ингредиенты:

2 кг грибов, 3 моркови, 3 большие луковицы, 400–500 мл растительного масла, 1 ст. л. 9 %-го уксуса, 3 лавровых листа, гвоздика, черный и душистый перец, соль по вкусу

Грибы вымыть, нарезать кусочками и отварить в подсоленной воде 10–15 мин. Затем откинуть на дуршлаг и промыть. Отварные грибы пропустить через мясорубку или измельчить с помощью блендера. Лук мелко нашинковать, морковь натереть на крупной терке. Обжарить лук и морковь в растительном масле. Добавить грибную массу, положить соль и перец, тушить 1,5–2 ч, время от времени перемешивая. В конце приготовления добавить лавровый лист, гвоздику, уксус, хорошо перемешать и прогреть. Удалить лавровый лист. Горячую икру разложить в стерилизованные банки, закатать крышками и укутать до остывания. Хранить в прохладном месте.

Икра грибная по-псковски

Ингредиенты:

1 кг грибов, 200–250 мл воды, 100 мл растительного масла, 100 мл 5 %-го уксуса, 1 ч. л. лимонной кислоты, 5 ч. л. сухой горчицы, 2 ч. л. соли, молотый черный перец по вкусу

Грибы тщательно промыть, очистить, крупно нарезать. В кипящей воде растворить соль, лимонную кислоту. Добавить грибы (они пустят сок и жидкости станет больше), варить при

слабом кипении, постоянно перемешивая и снимая пену. Как только грибы опустятся на дно, откинуть их на дуршлаг, дать воде стечь. Отварные грибы пропустить через мясорубку или мелко нарезать. Грибную массу выложить в кастрюлю с растительным маслом, добавить горчицу, разведенную уксусом, соль и перец по вкусу, тушить 15 мин. Горячую икру разложить в сухие стерилизованные банки, накрыть пергаментом, обвязать ниткой. Хранить в прохладном месте.

Икра из опят

Ингредиенты:

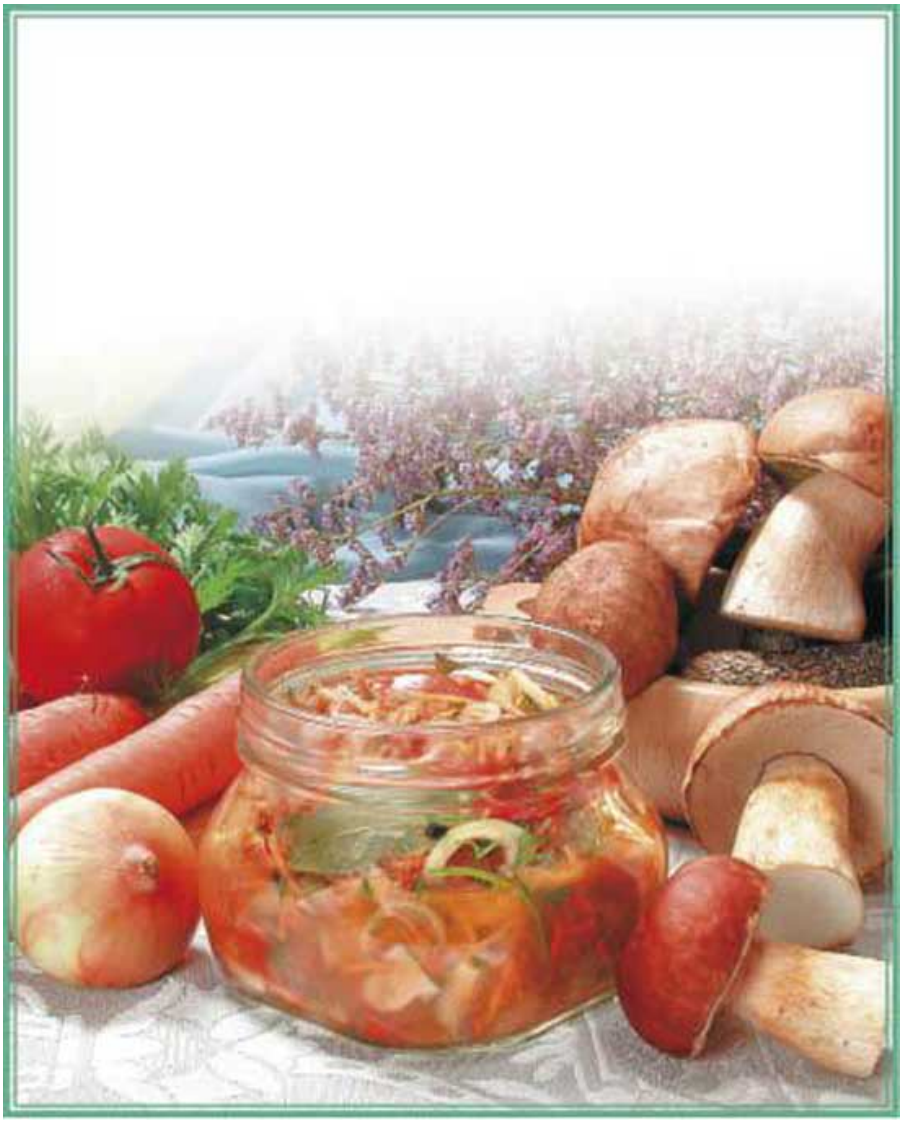
2 кг опят, 500 г моркови, 500 г лука, 200–250 мл растительного масла, 1–2 ст. л. 9 %-го уксуса, лавровый лист, черный и душистый перец горошком, соль по вкусу

Опята промыть, отварить в подсоленной воде 20–30 мин. Затем пропустить через мясорубку. Лук и морковь мелко нарезать, обжарить в растительном масле. Добавить грибную массу, тушить 1–1,5 ч. Добавить уксус, соль, специи, тушить 10 мин. Горячую икру разложить в стерилизованные банки и закатать крышками.

Икра грибная с помидорами

Ингредиенты:

1 кг грибов, 300 г помидоров, 200 г лука, сушеный укроп, 100–150 мл растительного масла, соль, лавровый лист, черный и душистый перец по вкусу



Грибы очистить, вымыть, отварить в подсоленной воде 20 мин. Откинуть на дуршлаг, промыть, пропустить через мясорубку. Грибную массу обжарить в части растительного масла 30 мин. Помидоры ошпарить, очистить от кожицы, нарезать кубиками. Лук мелко нашинковать, обжарить в масле до мягкости (не зажаривать). Добавить помидоры, слегка обжарить. Выложить обжаренные грибы, добавить сушеный укроп, соль, специи, тушить 20 мин. Горячую икру разложить в подготовленные банки, простерилизовать 45 мин, закатать крышками и укутать до остывания.

Икра грибная с болгарским перцем

Ингредиенты:

3 кг грибов, 2 кг болгарского перца, 1,5 кг моркови, 1 кг лука, 400–500 мл растительного масла, 150 мл 9 %-го уксуса, 1 ст. л. соли, молотый черный перец и тимьян по вкусу

Грибы вымыть, нарезать, отварить в подсоленной воде 10 мин. Затем откинуть на дуршлаг и пропустить через мясорубку. Болгарский перец, морковь и лук мелко нашинковать. Лук обжарить в растительном масле до мягкости. Добавить морковь, болгарский перец и грибную массу, жарить 10 мин. Затем положить соль, перец, тимьян, тушить под крышкой до готовности. В конце приготовления влить уксус, прогреть 10 мин. Горячую икру разложить в подготовленные банки, простерилизовать (банки объемом 0,5 л – 30–35 мин, объемом 1 л – 40–45 мин), закатать крышками и укутать до остывания.

Соте

Соте «Овощная рапсодия»

Ингредиенты:

1 кг кабачков, 1 кг баклажанов, 500 г капусты, 500 г помидоров, 4 моркови, 3 луковицы, 150–200 мл воды, 250 мл растительного масла, 150 мл 9 %-го уксуса, 1 стакан сахара, 1 ст. л. соли, лавровый лист и черный перец горошком

Баклажаны очистить, нарезать кубиками, посолить, оставить на 30 мин, затем промыть и отжать. Кабачки нарезать кубиками. Капусту и лук нашинковать. Помидоры нарезать дольками. Морковь натереть на терке. В разогретом масле обжарить лук, переложить в отдельную емкость. Затем по отдельности обжарить морковь, кабачки и баклажаны. Все обжаренные овощи соединить, добавить капусту, помидоры, сахар, соль, специи, влить воду и уксус, тушить 25 мин. Горячее соте разложить в стерилизованные банки, закатать крышками и укутать до остывания.

Соте из кабачков

Ингредиенты:

3 кг кабачков, 1 кг помидоров, 1 кг болгарского перца, 1 крупная луковица, 200 мл растительного масла, 100 мл 9 %-го уксуса, 7–8 ст. л. сахара, 3 ст. л. соли, специи по вкусу

Кабачки очистить, нарезать кубиками. Помидоры ошпарить, очистить от кожицы, пропустить через мясорубку или измельчить в блендере. Болгарский перец нарезать соломкой. Лук мелко нашинковать. В кастрюле разогреть масло, обжарить лук до мягкости. Добавить болгарский перец и кабачки, жарить 2 мин. Выложить пюре из помидоров, довести до кипения, добавить сахар, соль, специи, тушить под крышкой на слабом огне 30 мин. Влить уксус, тушить еще 10 мин. Горячее соте разложить в стерилизованные банки, закатать крышками, перевернуть и укутать до полного остывания.

Соте «Огородник»

Ингредиенты:

2 кг баклажанов, 1 кг кабачков, 1 кг моркови, 1 кг лука, 4–5 головок чеснока, зелень базилика, 3 л томатного сока, 200 мл растительного масла, 100–150 мл 9 %-го уксуса, 4–8 ст. л. сахара, 2 ст. л. соли, молотый перец по вкусу

Баклажаны, кабачки, морковь и лук нарезать кубиками, обжарить в масле. Томатный сок довести до кипения, влить в кастрюлю к овощам. Добавить измельченный чеснок, базилик, уксус, сахар, соль, молотый перец, тушить 30–40 мин. Горячее соте разложить в стерилизованные банки, закатать крышками и укутать до остывания.

Соте из патиссонов

Ингредиенты:

1 кг патиссонов, 2 средних помидора, 3–4 болгарских перца, 2–3 моркови, 3 луковицы, 2–3 зубчика чеснока, 200 мл растительного масла, 1,5 ст. л. соли

Патиссоны очистить, нарезать кубиками. Помидоры ошпарить, очистить от кожицы, нарезать кубиками. Болгарский перец, морковь и лук мелко нашинковать. В сотейнике разогреть масло, обжарить лук и морковь 2–3 мин. Добавить болгарский перец, тушить 5–7 мин. Выложить патиссоны, тушить под крышкой на среднем огне 20–30 мин, периодически перемешивая. Затем добавить помидоры, измельченный чеснок, соль, тушить около 10 мин (кубики патиссонов должны стать мягкими, но при этом сохранить форму и упругость). Горячее соте разложить в стерилизованные банки, закатать крышками и укутать до остывания.

Соте из баклажанов с шампиньонами

Ингредиенты:

1 кг шампиньонов, 2,5 кг баклажанов, 2,5 кг помидоров, 1 кг болгарского перца, 1 кг яблок, 500 г моркови, 100–150 г чеснока, 2–3 стручка острого перца, 200 мл растительного масла, 100 мл 9 %-го уксуса, 7–8 ст. л. сахара, 3 ст. л. соли

Целые баклажаны и шампиньоны отварить по отдельности в подсоленной воде в течение 10 мин. Откинуть на дуршлаг, нарезать кубиками. Болгарский перец и морковь нашинковать, обжарить в масле. Помидоры и яблоки пропустить через мясорубку, добавить к обжаренным овощам, тушить на слабом огне 1 ч. Затем добавить сахар, соль, тушить еще 30 мин. Выложить нарезанные баклажаны, грибы, измельченный чеснок и острый перец, влить уксус, дать покипеть 10 мин. Горячее соте разложить в стерилизованные банки, закатать крышками и укутать до остывания.

Соте из баклажанов «Пятерка»

Ингредиенты:

5 баклажанов, 5 помидоров, 5 луковиц, 1 головка чеснока, 1 пучок петрушки, ½ стручка острого перца, 200 мл растительного масла, 150–200 мл 9 %-го уксуса,

соль, сахар и черный перец по вкусу

Баклажаны опустить в кипяток на 3–4 мин. Затем разрезать пополам, выложить в глубокую посуду срезами вверх, посыпать солью и оставить на 1 ч. После этого промыть, нарезать кубиками. Лук нарезать, обжарить в растительном масле. Помидоры ошпарить, очистить от кожицы, нарезать кубиками, добавить к луку, тушить 10 мин. Выложить баклажаны, тушить 40 мин. Добавить измельченный чеснок, нарезанную зелень, острый и черный перец, соль, сахар, уксус, тушить 5 мин. Горячее соте разложить в стерилизованные банки, закатать крышками и укутать до остывания.

Соте «Шестерка»

Ингредиенты:

6 баклажанов, 6 болгарских перцев, 6 шт. моркови, 6 помидоров, 6 луковиц, 200–250 мл воды, 200–250 мл растительного масла, 2,5 ст. л. соли, 1 ст. л. сахара, 50 мл 9 %-го уксуса

Баклажаны и помидоры нарезать кубиками, болгарский перец – соломкой, лук – полукольцами. Морковь натереть на терке. Овощи выложить в кастрюлю, влить воду, масло, добавить соль, сахар, тушить 40–60 мин. В конце приготовления влить уксус. Горячее соте разложить в стерилизованные банки, закатать крышками и укутать до остывания.

Соте из баклажанов в перечном соусе

Ингредиенты:

3 кг баклажанов, 2 кг красного болгарского перца, 500 г чеснока, 3–5 стручков красного острого перца, растительное масло, 200 мл 6 %-го уксуса, соль по вкусу

Баклажаны тщательно вымыть, вместе с кожурой нарезать кружочками толщиной 2 см, посолить и оставить на 30 мин. Затем отжать, обсушить и обжарить в растительном масле. Болгарский перец и чеснок пропустить через мясорубку, добавить к баклажанам, тушить 5 мин. Добавить острый перец, нарезанный тонкими полукольцами, посолить, влить уксус, тушить 25 мин. Горячее соте разложить в стерилизованные банки, закатать крышками и укутать до остывания.

Соте из баклажанов

Ингредиенты:

1 кг баклажанов, 2 моркови, 3 луковицы, зелень, 1 л томатного сока, 100 мл растительного масла, соль и специи по вкусу

Баклажаны с кожурой нарезать кубиками, посолить, перемешать и оставить на 1 ч. Затем отжать и обжарить в масле. Лук нарезать полукольцами, морковь натереть на терке. Обжарить отдельно лук и морковь, соединить с баклажанами, добавить специи и соль по вкусу. Томатный сок довести до кипения. Горячие овощи разложить в стерилизованные банки объемом 0,5 л и залить кипящим томатным соком. Банки простерилизовать 10 мин, закатать крышками и укутать до остывания.

Соте «Быстрое» (1 вариант)

Ингредиенты:

1 кг баклажанов, 1 кг помидоров, 1 кг болгарского перца, 500 г лука, 200 мл растительного масла, 6–8 ст. л. сахара, 2 ст. л. соли, 60 мл 9 %-го уксуса

Все овощи крупно нарезать, выложить в емкость для тушения. Добавить растительное масло, сахар, соль, тушить 40 мин. В конце приготовления влить уксус. Горячее соте разложить в стерилизованные банки, закатать крышками и укутать до остывания.

Соте «Быстрое» (2 вариант)

Ингредиенты:

2 кг баклажанов, 500 г болгарского перца, 100 г чеснока, 1 л томатного сока, 300 мл растительного масла, 100 мл 9 %-го уксуса, 4 ст. л. сахара, 2–3 ст. л. соли

Баклажаны нарезать кубиками, обжарить в растительном масле. Перец и чеснок пропустить через мясорубку. Томатный сок довести до кипения, выложить обжаренные баклажаны, пюре из перца и чеснока, тушить 15–20 мин. Добавить сахар, соль, уксус, тушить 20 мин. Горячее соте разложить в стерилизованные банки, закатать крышками и укутать до остывания.

Соте из баклажанов и болгарского перца

Ингредиенты:

2 кг баклажанов, 1 кг болгарского перца, 1 кг моркови, 1 кг лука, 5 головок чеснока, 3 л томатного сока, 250 мл растительного масла, 150 мл 9 %-го уксуса, 7–8 ст. л. сахара, 2 ст. л. соли, черный перец

Баклажаны нарезать кубиками. Болгарский перец, морковь и лук мелко нашинковать. Овощи обжарить в масле, залить томатным соком, добавить сахар, соль, тушить 30 мин. Затем положить пропущенный через пресс чеснок, черный перец, влить уксус, тушить 5 мин. Горячее соте разложить в стерилизованные банки, закатать крышками и укутать до остывания.

Соте из баклажанов со стерилизацией

Ингредиенты:

1 кг баклажанов, 500 г помидоров, 2–3 луковицы,

растительное масло, молотый черный перец и соль по вкусу

Баклажаны нарезать кружочками толщиной 1 см, обжарить в масле с двух сторон. Отдельно обжарить нарезанный полукольцами лук, добавить нарезанные небольшими ломтиками помидоры. Обжаренные овощи тщательно перемешать, добавить соль и перец. Смесь нагреть в кастрюле до кипения и разложить горячей в стерилизованные банки. Банки накрыть крышками, простерилизовать (банки объемом 0,5 л – 75 мин, объемом 1 л – 100 мин), закатать и укутать до остывания. Хранить в прохладном месте.

Соте «Осенний вальс» без уксуса

Ингредиенты:

2 кг баклажанов, 1 кг помидоров, 500 г болгарского перца, 500 г моркови, 5–6 зубчиков чеснока, 1 стручок острого перца, 1 пучок петрушки, 200 мл растительного

масла, 4 ст. л. сахара, 2 ст. л. соли

Очищенные баклажаны, болгарский перец и помидоры нарезать кружочками. Морковь натереть на терке. Зелень петрушки, острый перец и чеснок измельчить. Баклажаны выложить в емкость, посыпать солью, оставить на 10 мин, чтобы пустили сок. Затем промыть и отжать. В кастрюле разогреть масло, выложить все овощи (кроме чеснока), добавить сахар, соль, накрыть крышкой и тушить 40 мин, время от времени перемешивая. Добавить чеснок, тушить еще 5 мин. Горячее соте разложить в стерилизованные банки, закатать крышками и укутать до остывания.

Соте из баклажанов без уксуса

Ингредиенты:

2,5 кг баклажанов, 1,5 кг помидоров, 1 кг красного болгарского перца, 2 стручка острого перца, 1 кг моркови, 500 г лука, небольшой пучок петрушки, 300 мл растительного масла, 3 ст. л. соли, 1 ч. л. сахара

Баклажаны очистить, нарезать кубиками, посыпать солью и оставить на некоторое время. Затем промыть, отжать и обжарить в небольшом количестве растительного масла. Лук мелко нарезать, обжарить в оставшемся масле. Добавить тертую морковь, жарить 5 мин. Затем добавить нашинкованный болгарский и острый перец, тушить 5 мин. Помидоры ошпарить, очистить от кожицы, измельчить в блендере вместе с зеленью петрушки. Массу выложить к овощам, всыпать соль, сахар, тушить 10 мин. Добавить обжаренные баклажаны и тушить до готовности. Горячее соте разложить в стерилизованные банки, закатать крышками и укутать до остывания.

Соте из баклажанов и перца в томатном соусе

Ингредиенты:

1,6 кг баклажанов, 1,6 кг красного болгарского перца, 800 г зеленого болгарского перца, 500 г лука, 500 мл растительного масла, лавровый лист по вкусу

Для томатного соуса: 2 кг помидоров, 2 ст. л. сахара, 2 ст. л. соли

Баклажаны вместе с кожурой нарезать кружочками, посолить и оставить на 30 мин, чтобы пустили сок. Затем промыть, обсушить и обжарить с двух сторон в растительном масле. Болгарский перец и лук нарезать, обжарить в растительном масле. Для соуса очищенные от кожицы помидоры пропустить через мясорубку, добавить сахар, соль, довести до кипения и немного уварить. В стерилизованные банки выложить слоями баклажаны и перец с луком, залить кипящим томатным соусом, по желанию добавить лавровый лист. Банки накрыть крышками, стерилизовать 60 мин (время указано для банок объемом 1 л), закатать и укутать до остывания.

Соте из баклажанов с яблоками

Ингредиенты:

5 кг баклажанов, 1 кг помидоров, 1 кг яблок, 1 кг

корня пастернака, 500 г лука, 250 мл растительного масла, соль

Баклажаны очистить, отварить в подсоленной воде до мягкости, нарезать кубиками. Яблоки очистить, удалить сердцевину, нарезать ломтиками. Помидоры нарезать дольками, пастернак – соломкой, лук – полукольцами. Обжарить в растительном масле лук. Добавить пастернак, яблоки и помидоры, тушить 3 мин. Затем выложить баклажаны, посолить, тушить 20–30 мин. Горячее соте разложить в подготовленные банки, простерилизовать (банки объемом 0,5 л – 20 мин, объемом 1 л – 30 мин), закатать крышками и укутать до остывания.

Соте из баклажанов с медом и базиликом

Ингредиенты:

1 кг баклажанов, 500 г помидоров, 4 зубчика чеснока, 3–4 веточки базилика, 100 мл растительного масла, 4 ст. л. 9 %-го уксуса, 2–3 ст. л. меда, 1 ч. л. соли

Баклажаны тщательно вымыть, нарезать кружочками толщиной 1 см. Опустить в кипящую подсоленную воду на 3 мин, откинуть на дуршлаг и обдать холодной водой. На дно емкости для тушения выложить нарезанные помидоры, на них – баклажаны, тушить под крышкой 5 мин. Затем добавить растительное масло, уксус, мед, соль, тушить 10 мин. Добавить нарезанный базилик и чеснок, тушить 5 мин и снять с огня. Горячее соте разложить в стерилизованные банки, закатать крышками и укутать до остывания.

Соте по-донецки

Ингредиенты:

3 кг баклажанов, 2 кг болгарского перца, 500 г моркови, 2 кг лука, 100–200 г томатной пасты, 500–800 мл растительного масла, соль и черный перец по вкусу

Баклажаны и перец нарезать кубиками, лук – полукольцами. Морковь натереть на крупной терке. Все овощи по отдельности обжарить в растительном масле до полуготовности. Затем выложить в емкость для тушения, добавить томатную пасту, соль и перец, тушить до готовности. Горячее соте разложить в

подготовленные банки, простерилизовать 15–20 мин (время указано для банок объемом 0,5 л), закатать крышками и укутать до остывания.

Соте из баклажанов с кореньями

Ингредиенты:

1 кг баклажанов, 100 г моркови, 100 г корня петрушки, 100 г корня сельдерея, 100 г лука, зелень укропа и петрушки, 200 мл растительного масла, соль

Для томатного соуса: 1 кг помидоров, 1 ст. л. сахара, 1 ст. л. соли, душистый и черный перец

Баклажаны нарезать кружочками толщиной 1,5–2 см, обжарить в масле с двух сторон. Морковь и коренья нарезать соломкой или натереть на терке. Лук нарезать полукольцами. Лук с морковью и кореньями обжарить в масле до мягкости, добавить мелко нарезанную зелень и соль. Для соуса помидоры ошпарить, очистить от кожицы, нарезать кубиками, выложить в сотейник. Добавить сахар, соль, черный и душистый перец, проварить до однородности. На дно подготовленных банок налить немного горячего томатного соуса, выложить баклажаны, перекладывая обжаренным луком с кореньями, залить томатным соусом. Банки накрыть крышками, простерилизовать (банки объемом 0,5 л – 20 мин, объемом 1 л – 30 мин), закатать и укутать до остывания.

Соте по-кубански

Ингредиенты:

1 кг кабачков, 1 кг баклажанов, 1 кг болгарского перца, 1,5 кг помидоров, 1 кг моркови, 100 г чеснока, 500 мл растительного масла, 100 мл 9 %-го уксуса, 2 ст. л. соли, 2 ст. л. сахара

Овощи очистить, нарезать крупной соломкой или кубиками. Баклажаны слегка посолить, оставить на 20 мин, чтобы вышла горечь, затем промыть и отжать. Соединить растительное масло, уксус, соль и сахар, довести до кипения, добавить пропущенный через пресс чеснок. Овощи выложить в емкость для тушения, влить масляно-чесночную смесь, тушить на слабом огне 30 мин. Горячее соте разложить в подготовленные банки объемом 1 л, стерилизовать 5–7 мин, закатать крышками и укутать до полного остывания.

Соте «Острое»

Ингредиенты:

500 г баклажанов, 500 г цукини, 700 г помидоров, 500 г болгарского перца, 100 г острого перца, 300 г моркови, 300 г лука, 1 головка чеснока, 200 мл растительного масла, 2 ст. л. сахара, 1,5 ст. л. соли, 1 ч. л. сухой приправы «Аджика»

Баклажаны, цукини и помидоры тщательно вымыть, нарезать кубиками. Болгарский перец, морковь и лук мелко нашинковать. Чеснок и острый перец измельчить. В кастрюле разогреть масло, выложить баклажаны, цукини, болгарский перец, морковь и лук, жарить на среднем огне, перемешивая, 20 мин. Добавить помидоры, острый перец, чеснок, сахар, соль и приправу «Аджика», тушить, перемешивая, 25 мин. Горячее соте разложить в подготовленные банки, простерилизовать (банки объемом 0,5 л – 10–15 мин, объемом 1 л – 20 мин), закатать крышками и укутать.

Соте из баклажанов со сливами

Ингредиенты:

2 кг баклажанов, 1 кг помидоров, 8–10 болгарских перцев, 10–12 слив, 4 моркови, 4 луковицы, 1 головка чеснока, растительное масло, 2 ст. л. 9 %-го уксуса, соль, сахар, перец по вкусу

Баклажаны вымыть, вместе с кожурой нарезать толстыми полукруглыми ломтиками, посолить и оставить на 15 мин. Болгарский перец, морковь и лук мелко нашинковать. Сливы и помидоры нарезать дольками. Баклажаны отжать, обжарить в разогретом масле. Добавить лук, морковь и болгарский перец, жарить несколько минут. Затем выложить помидоры, сливы, добавить соль и сахар по вкусу, тушить до готовности. Добавить измельченный чеснок, черный перец, влить уксус, прогреть 2 мин. Горячее соте разложить в стерилизованные банки, закатать крышками и укутать до остывания.

Соте из баклажанов по-абхазски

Ингредиенты:

4 баклажана, 4 зеленых болгарских перца, 4 помидора, 4 луковицы

Для маринада: 200 мл растительного масла, 100 мл

9 %-го уксуса, 2 ст. л. соли, 2 ст. л. сахара, молотый острый перец и хмели-сунели по вкусу

Баклажаны вымыть, нарезать вместе с кожурой. Лук, перец и помидоры разрезать на 4–6 частей. Овощи выложить в сотейник. В отдельной емкости смешать все составляющие для маринада, залить им овощи, довести до кипения на среднем огне, уменьшить огонь и тушить около 40 мин. Горячее соте разложить в стерилизованные банки, закатать крышками и укутать до остывания.

Соте из баклажанов в аджике

Ингредиенты:

3 кг баклажанов, 1 пучок зелени

Для аджики: 1 кг болгарского перца, 1 кг помидоров, 1 головка чеснока, 2–3 стручка острого перца, 200 мл растительного масла, 100 мл 9 %-го уксуса, 4 ст. л. сахара, 2 ст. л. соли, 2–3 лавровых листа, 7 горошин душистого перца

Баклажаны вымыть и вместе с кожурой нарезать кружочками толщиной 1,5–2 см, посолить, оставить для выделения сока, затем промыть. Для аджики болгарский и острый перец, чеснок и помидоры пропустить через мясорубку. Массу довести до кипения, добавить растительное масло, уксус, сахар, соль, специи. Снова довести до кипения, выложить баклажаны, варить на среднем огне до мягкости. Добавить рубленую зелень. Горячее соте разложить в стерилизованные банки, закатать крышками и укутать до остывания.

Соте со сливами и яблоками

Ингредиенты:

2–3 баклажана, 2 кабачка, 3 помидора, 2 моркови, 3 луковицы, 1 яблоко, 4–5 слив, зелень укропа, петрушки и кинзы, растительное масло, 1 ч. л. 9 %-го уксуса, соль по вкусу

Морковь, лук, кабачки и баклажаны очистить. Баклажаны нарезать полукруглыми ломтиками толщиной 1–1,5 см, посыпать солью, оставить на 30 мин. Затем промыть, обсушить и обжарить в разогретом масле по 3–5 мин с каждой стороны. Кабачки нарезать крупной соломкой, обжарить отдельно в течение 2–3 мин. Морковь и лук нашинковать, обжарить отдельно. Помидоры нарезать тонкими ломтиками. Яблоко очистить, нашинковать соломкой или натереть на терке. У слив удалить косточки, разрезать на 4–6 частей. Зелень мелко нарубить. На дно глубокого сотейника выложить обжаренные овощи, помидоры, яблоки, сливы и зелень, посолить по вкусу и тушить на слабом огне под крышкой 30–40 мин. Затем влить уксус, аккуратно перемешать, тушить еще 2 мин. Горячее соте разложить в стерилизованные банки, закатать крышками и укутать до

остывания.

Соте из баклажанов, обжаренных в растительном масле

Ингредиенты:

5 кг баклажанов, 400 г моркови, 100 г корня сельдерея, 200 г репчатого лука, 650 мл растительного масла, соль и черный перец горошком по вкусу

Баклажаны очистить, опустить на 5 мин в кипящую подсоленную воду, откинуть на дуршлаг. Затем нарезать кружочками толщиной 2 см. Морковь и корень сельдерея нарезать соломкой, лук – полукольцами. Овощи по отдельности обжарить в разогретом масле. Каждую порцию овощей посолить по вкусу. Баклажаны и овощи выложить слоями в банки объемом 0,5 л, добавив пару горошин черного перца, залить маслом, в котором жарились овощи. Банки простерилизовать 10 мин, закатать крышками и укутать до остывания.

Салаты

Салат морковный с хреном и яблоками

Ингредиенты:

350 г моркови, 400 г кислых яблок, 20 г хрена

Для маринада: 1 л воды, 2–3 ст. л. соли, 3–4 ст. л. сахара, 2 ч. л. 9 %-го уксуса

Для маринада в кипящей воде растворить соль, сахар, снять с огня и влить уксус. Очистить морковь и хрен, у яблок удалить кожуру и сердцевину. Подготовленные продукты натереть на крупной терке, выложить в банки (указанное количество расчитано на 2 банки объемом 0,5 л), залить горячим маринадом. Банки накрыть крышками простерилизовать (банки объемом 0,5 л – 10–12 мин, объемом 1 л – 13–15 мин), закатать и укутать до остывания.

Салат из свеклы со сливами

Ингредиенты:

1 кг свеклы, 500 г слив

Для маринада: 1 л воды, 4 ст. л. сахара, 1 ст. л. соли, 5–7 бутонов гвоздики, листья лимонника

Свеклу отварить, очистить, нарезать кружочками. Смешать составляющие для маринада, довести до кипения. Сливы бланшировать в маринаде 3 мин. Свеклу и сливы выложить в стерилизованные банки, залить кипящим маринадом и сразу же закатать крышками. Банки перевернуть и укутать до полного остывания.

Салат «Осенний»

Ингредиенты:

2 кг помидоров, 1,5 кг капусты, 1,5 кг огурцов, 1 кг моркови, 500 г лука, 500 мл растительного масла, 200 мл 9 %-го уксуса, 10 ст. л. сахара, 2–3 ст. л. соли

Овощи вымыть, очистить. Капусту тонко нашинковать.

Морковь натереть на крупной терке. Огурцы нарезать полукруглыми ломтиками, помидоры – дольками, лук – полукольцами. Все овощи выложить в емкость, добавить сахар, соль, влить половину растительного масла, перемешать и оставить на 30 мин, чтобы овощи пустили сок. Затем выделившийся сок слить в кастрюлю, добавить оставшееся масло и довести до кипения. В кипящий маринад выложить овощи, тушить 30 мин. В конце приготовления добавить уксус. Горячий салат разложить в банки, закатать крышками, перевернуть вверх дном и укутать до остывания.

Салат «Шикарок»

Ингредиенты:

3 кг помидоров, 1 кг болгарского перца, 1 кг лука, 300 г чеснока, 1 стручок острого перца, 1 пучок зелени, 200 мл растительного масла, 1 ст. л. молотого черного перца, соль

Помидоры нарезать полукруглыми ломтиками, болгарский перец и лук – полукольцами. Лук обжарить в масле до мягкости. Добавить помидоры, тушить 40–45 мин. Затем выложить болгарский перец, тушить еще 15 мин. Добавить молотый перец, измельченный острый перец и зелень, тушить 5 мин. Посолить по вкусу, добавить пропущенный через пресс чеснок, немного проварить. Горячий салат разложить в банки, закатать крышками, перевернуть вверх дном и укутать до остывания.

Салат из кабачков

Ингредиенты:

5 кг кабачков, 200 г чеснока, 1 стручок острого перца, большой пучок зелени, 500 мл растительного масла, 200 мл 9 %-го уксуса, 8 ст. л. сахара, 3 ст. л. соли

Кабачки тщательно вымыть, очистить от кожуры, нарезать тонкими кружочками, выложить в емкость для тушения. Добавить растительное масло, уксус, сахар, соль, всыпать рубленую зелень, накрыть крышкой и тушить 20 мин на слабом огне. Добавить измельченный чеснок и острый стручковый перец, тушить еще 3–4 мин. Горячий салат разложить в банки, закатать крышками, перевернуть вверх дном и укутать до остывания.

Салат из кабачков «Деревенский»

Ингредиенты:

3 кг кабачков, 1 кг помидоров, 600 г моркови, 2 головки чеснока, 200 мл растительного масла, 100 мл 9 %-го уксуса, 6–8 ст. л. сахара, 2 ст. л. соли

Кабачки очистить, нарезать соломкой. Морковь натереть на крупной терке. Помидоры нарезать произвольно. Овощи выложить в кастрюлю, добавить растительное масло, уксус, сахар, соль, тщательно перемешать и тушить 25 мин. В конце приготовления добавить чеснок, пропущенный через пресс, перемешать. Горячий салат разложить в банки объемом 0,5 л, стерилизовать 15 мин и закатать крышками.

Салат «Зимний» быстрый

Ингредиенты:

2 кг капусты, 2 кг болгарского перца, 2 кг помидоров, 1 кг моркови, 1 кг лука, 200 мл растительного масла, 6 ст. л. 9 %-го уксуса, 8 ст. л. сахара, 3 ст. л. соли

Капусту, перец и лук нашинковать. Помидоры нарезать дольками. Морковь натереть на терке. Овощи выложить в кастрюлю, добавить растительное масло, уксус, сахар и соль, перемешать, оставить на 1 ч. Затем овощи разложить в подготовленные банки объемом 1 л, тщательно утрамбовывая, залить образовавшимся соком. Банки накрыть крышками, стерилизовать 20 мин (время указано для банок объемом 1 л), закатать и укутать. В таком салате сохраняется вкус свежих овощей.

Салат с рисом «Завтрак холостяка»

Ингредиенты:

1,5 кг кабачков, 1 кг помидоров, 2–3 болгарских перца, 2 крупные моркови, 2 красные луковицы, ¾ стакана риса, 100 мл растительного масла, 2 ст. л. уксуса, ½ ст. л. соли, ½ ч. л. молотого черного перца

Помидоры пропустить через мясорубку. Кабачки и болгарский перец нарезать кубиками, морковь – тонкими кружочками, лук – полукольцами. Рис промыть, отварить в подсоленной воде до полуготовности. Лук и морковь обжарить до прозрачности. Кабачки обжарить отдельно. В большую жаропрочную емкость выложить пюре из помидоров, добавить нарезанный перец, тушить 5 мин. Добавить обжаренные овощи, перемешать, тушить на слабом огне 5 мин. Всыпать рис, добавить уксус, соль, перец, тушить 10–15 мин. Горячий салат разложить в банки, закатать крышками, перевернуть вверх дном и укутать до остывания.

Салат с рисом «Палочка-выручалочка»

Ингредиенты:

2 стакана риса, 1 кг болгарского перца, 2 кг помидоров, 1 кг моркови, 1 кг лука, 1 стручок острого перца, 500 мл растительного масла, 3 ст. л. соли, ½ ч. л. душистого перца горошком, ½ ч. л. молотого черного перца

Рис тщательно промыть, залить кипятком, накрыть крышкой и оставить на время. Болгарский перец нарезать соломкой. Помидоры ошпарить, очистить от кожицы, нарезать небольшими ломтиками. Морковь натереть на крупной терке или нарезать соломкой. Лук и острый перец нарезать тонкими полукольцами. В емкость для тушения влить растительное масло, разогреть. Обжарить нарезанный лук. Затем добавить морковь, через несколько минут – болгарский и острый перец, тушить 10 мин. Добавить помидоры, тушить 10 мин. Рис откинуть на дуршлаг, выложить к овощам и тушить на небольшом огне около 1 ч. В конце приготовления всыпать соль, молотый черный и душистый перец. Горячий салат разложить в банки, закатать крышками, перевернуть вверх дном и укутать до остывания.

Салат «Парамониха»

Ингредиенты:

2 кг помидоров, 1 кг болгарского перца, 1 кг моркови, 1 кг лука, 300 мл растительного масла, 100 мл 9 %-го уксуса, 300 г сахара, 2 ст. л. соли

Болгарский перец нарезать соломкой, лук – полукольцами, помидоры – дольками. Морковь натереть на крупной терке. Овощи выложить в жаропрочную посуду, добавить растительное масло, уксус, сахар и соль, тушить 15–20 мин. Горячий салат разложить в банки, закатать крышками, перевернуть вверх дном и укутать до остывания.

Салат «Десять на десять» (1 вариант)

Ингредиенты:

10 баклажанов среднего размера, 10 болгарских перцев, 10 помидоров, 10 луковиц, 200 мл растительного масла, 100 мл 9 %-го уксуса, 1 ст. л. соли, сахар по вкусу

Все овощи нарезать одинаковыми по размеру кубиками. В емкость для тушения влить растительное масло и уксус, выложить овощи, довести до кипения и тушить на слабом огне 30 мин. Добавить соль и сахар по вкусу. Горячий салат разложить в банки, закатать крышками, перевернуть вверх дном и укутать до

остывания. Из указанного количества ингредиентов получается около 7 банок по 650 г.

Салат «Десять на десять» (2 вариант)

Ингредиенты:

10 баклажанов, 10 болгарских перцев, 10 помидоров, 10 луковиц, 3 головки чеснока, по 1 пучку укропа и петрушки, 500 мл растительного масла, 100 мл 9 %-го уксуса, соль и специи по вкусу

Для данного салата необходимо выбирать овощи среднего размера. Особенность салата в том, что овощи нужно оставить целыми, не резать. Баклажаны вымыть, проколоть вилкой, посолить, оставить на 1 ч. Лук очистить, посолить, также оставить на 1 ч. Болгарский перец разрезать на половинки. Помидоры вымыть, проколоть вилкой. Выложить овощи в кастрюлю, посолить, добавить растительное масло и уксус, тушить 1 ч. Добавить очищенный чеснок и зелень, связанную в пучки, тушить еще 10 мин. Затем зелень удалить. Горячий салат разложить в стерилизованные банки объемом 1 л, накрыть крышками и стерилизовать 20 мин. Затем закатать, перевернуть вверх дном и укутать до остывания.

Салат «Четыре на три»

Ингредиенты:

3 баклажана, 3 болгарских перца, 3 помидора, 3 луковицы, 100–150 мл растительного масла, 1 ст. л. 9 %-го уксуса, 4 ч. л. сахара, 1 ч. л. соли

Баклажаны нарезать ломтиками, обжарить в сковороде с маслом 2 мин. Остальные овощи мелко нарезать, выложить к баклажанам, добавить уксус, сахар, соль, тушить на слабом огне 15 мин. Горячий салат разложить в банки, закатать крышками, перевернуть вверх дном и укутать до остывания.

Салат из капусты и свеклы

Ингредиенты:

3 кг помидоров, 3 кг капусты, 2 кг свеклы, 1 кг болгарского перца, 500 г лука, 3 головки чеснока, 500 мл

растительного масла, 1 ст. л. уксуса, 7–8 ст. л. сахара, 3 ст. л. соли

Помидоры пропустить через мясорубку. Капусту, лук и болгарский перец нашинковать. Свеклу натереть на крупной терке. Чеснок пропустить через пресс. В кастрюле разогреть растительное масло, обжарить свеклу и лук. Выложить остальные овощи, добавить уксус, сахар, соль, тушить 45 мин. Горячий салат разложить в банки, закатать крышками, перевернуть вверх дном и укутать до остывания.

Салат из цветной капусты

Ингредиенты:

1,5 кг цветной капусты, 700 г болгарского перца, 1,5 кг помидоров, 100 г чеснока, 200 г зелени петрушки, 200 мл растительного масла, 150 мл 5 %-го яблочного уксуса, 6 ст. л. сахара, 2,5 ст. л. соли

Цветную капусту разобрать на соцветия, бланшировать 2 мин в подсоленной кипящей воде, откинуть на дуршлаг, остудить. 300 г болгарского перца нарезать кусочками. Оставшийся перец, помидоры и чеснок пропустить через мясорубку. Овощное пюре выложить в кастрюлю, добавить рубленую зелень петрушки, растительное масло, уксус, сахар, соль, довести до кипения. Выложить капусту и перец, нарезанный кусочками; после закипания тушить 15 мин. Горячий салат разложить в банки, закатать крышками, перевернуть вверх дном и укутать до остывания.

Помидоры с луком

Ингредиенты:

3 кг бурых помидоров, 1,5 кг лука, 200 г зелени петрушки и укропа, 200 мл растительного масла, 200 мл 9 %-го уксуса, 8 ст. л. сахара, 1 ст. л. соли, 1 ч. л. паприки

Лук нарезать полукольцами, выложить в жаропрочную посуду. Добавить рубленую зелень, растительное масло, уксус, сахар, соль, паприку, довести до кипения и тушить 10 мин. Затем выложить разрезанные на 4 части помидоры, тушить еще 15 мин. Горячий салат разложить в банки, закатать крышками,

перевернуть вверх дном и укутать до остывания.

Салат из зеленых помидоров

Ингредиенты:

1 кг зеленых помидоров, 3 болгарских перца, 2 моркови, 2 луковицы, 130 мл воды, 70 мл растительного масла, 2–3 ст. л. сахара, 1–2 ч. л. соли, 30 мл яблочного уксуса, острый перец по вкусу

Помидоры вымыть, разрезать на 4–6 частей. Лук нарезать тонкими полукольцами, перец – соломкой. Морковь натереть на крупной терке. Все овощи выложить в глубокую кастрюлю, добавить сахар, соль, острый перец, влить уксус, воду и растительное масло, довести на среднем огне до кипения, уменьшить огонь. Варить 15–20 мин, периодически перемешивая. Горячий салат разложить в банки, закатать крышками, перевернуть вверх дном и укутать до остывания.

Слоеный салат

Ингредиенты:

500 г желтого болгарского перца, 500 г огурцов, 500 г помидоров, 500 г лука, 1 пучок зелени

Для маринада: 2 л воды, 200 мл 9 %-го уксуса, 6 ст. л. сахара, 2 ст. л. соли, черный перец горошком

Перец и помидоры для этого салата следует выбирать плотные, мясистые. Лук нарезать полукольцами, перец – полосками, огурцы – кружочками, помидоры – дольками. Зелень крупно нарубить. В стерилизованные банки выложить овощи слоями: зелень, лук, перец, огурцы, помидоры. Слегка утрамбовать. Для маринада в кипящей воде растворить сахар, соль, добавить черный перец, снять с огня, влить уксус. Залить овощи горячим маринадом. Банки простерилизовать (банки объемом 0,5 л – 7–10 мин, объемом 1 л – 10–15 мин), закатать крышками и укутать до остывания.

Салат «Зеленый»

Ингредиенты:

5 кг зеленых помидоров, 1 кг болгарского перца, 1 кг

лука, 2 пучка петрушки, 150 мл растительного масла, 150 мл 9 %-го уксуса, 1 ст. л. соли

Зеленые помидоры вымыть, удалить поврежденные места, нарезать кружочками. Болгарский перец нарезать соломкой, лук – полукольцами. Зелень мелко нарубить. Овощи соединить, посыпать солью, оставить на 3 ч. Затем разложить в подготовленные банки (понадобится 6–7 банок объемом 1 л). Смешать растительное масло и уксус, довести до кипения и влить в банки с овощами. Банки накрыть крышками, стерилизовать 15–20 мин, закатать и укутать до остывания.

Салат с огурцами на скорую руку (1 вариант)

Ингредиенты:

5 кг огурцов, 2,5 кг помидоров, 1 кг болгарского перца, 1 головка чеснока, 200 мл растительного масла, 3 ст. л. соли

Помидоры очистить от кожицы, у перца удалить семена. Пропустить перец и помидоры через мясорубку. Полученное пюре выложить в кастрюлю, добавить растительное масло, соль, довести до кипения, варить 15 мин. Огурцы нарезать кружочками, выложить в кипящую массу, варить 10 мин. В конце приготовления добавить измельченный чеснок. Горячий салат разложить в банки, закатать крышками, перевернуть вверх дном и укутать до остывания.

Салат с огурцами на скорую руку (2 вариант)

Ингредиенты:

2 кг огурцов, 2 кг помидоров, 5–7 болгарских перцев, 1 стручок острого перца, 200 г чеснока, 150 мл растительного масла, 80 мл 9 %-го уксуса, 250 г сахара, 2 ст. л. соли

Овощи вымыть. Помидоры, чеснок, болгарский и острый перец пропустить через мясорубку, выложить в кастрюлю. Добавить растительное масло, уксус, сахар, соль, варить 10 мин. Огурцы нарезать полукруглыми ломтиками, выложить в кипящий помидорный соус, тушить 4 мин. Горячий салат разложить в банки, закатать крышками, перевернуть вверх дном и укутать до остывания.

Салат из огурцов с луком

Ингредиенты:

1 кг огурцов, 500 г лука, 100–150 мл растительного масла, 100–200 мл 5 %-го яблочного уксуса, 3–4 ст. л. сахара, 1–1,5 ст. л. соли, молотый черный перец по вкусу

Огурцы нарезать кружочками, лук – полукольцами, выложить в жаропрочную емкость. Добавить растительное масло, сахар, соль, перец, оставить до появления сока. Затем поставить на слабый огонь и варить, постоянно перемешивая. Когда жидкость начнет закипать, влить уксус, дать покипеть 5 мин. Горячий салат разложить в стерилизованные банки, закатать крышками, перевернуть вверх дном и укутать до остывания.

Салат из огурцов с болгарским перцем

Ингредиенты:

400 г огурцов, 400 г болгарского перца, 350 г лука, 4–5 зубчиков чеснока, небольшой пучок зелени

Для маринада: 1 л воды, 4–5 ст. л. 9 %-го уксуса, 2 ст. л. сахара, 2 ст. л. соли, 6–7 горошин черного перца, 4 горошины душистого перца

Огурцы нарезать кружочками, болгарский перец – полосками, лук – полукольцами. Чеснок и зелень нарубить. Подготовленные овощи выложить в банки слоями. Для маринада в воду добавить сахар, соль, перец, довести до кипения. Снять с огня, влить уксус. Овощи залить маринадом. Банки закрыть полиэтиленовыми крышками, оставить до полного остывания. Хранить в холодильнике.

Салат из огурцов «Бостон»

Ингредиенты:

1 кг огурцов, 1 зеленый болгарский перец, 1 красный болгарский перец, 3 крупные луковицы

Для маринада: 400 мл воды, 2 ст. л. зерен горчицы, 1 стакан 6 %-го уксуса, 5 ст. л. сахара, 1 ст. л. соли, специи по вкусу

Огурцы очистить от кожуры, нарезать кружочками. Перец нарезать полосками, лук – полукольцами. Для приготовления маринада воду довести до кипения, добавить уксус, сахар, соль, специи по вкусу. Положить в маринад овощи, варить на слабом огне 15 мин. Горячие овощи разложить в стерильные банки, залить маринадом, добавить зерна горчицы. Банки закатать крышками и укутать до полного остывания.

Салат из огурцов и помидоров

Ингредиенты:

2 кг огурцов, 2 кг помидоров, 700 г лука, 100 мл растительного масла, 100 мл 6 %-го уксуса, 3 лавровых листа, 6–7 горошин душистого перца, сахар и соль по вкусу

Смешать масло с уксусом, сахаром, солью, специями, довести до кипения, сразу снять с огня. Овощи вымыть, нарезать небольшими кусочками, посыпать солью, оставить на 30 мин, чтобы пустили сок. Затем залить смесью масла и уксуса, поставить на огонь. Варить 30 мин на слабом огне. Разложить горячий салат в сухие стерилизованные банки, закатать крышками, перевернуть вверх дном и укутать до полного

остывания.

Салат «Нежинский» из огурцов (1 вариант)

Ингредиенты:

1,2 кг огурцов, 750 г лука, 2 веточки укропа, 120 мл 6 %-го уксуса, 2 ст. л. соли, 1 ст. л. сахара, 4 небольших лавровых листа, по 8–12 горошин черного и душистого перца

Огурцы нарезать кружочками толщиной 3–4 мм, лук – полукольцами. Укроп нарубить. На дно подготовленных банок объемом 0,5 л положить перец и лавровый лист, затем плотно уложить огурцы, перекладывая луком и укропом. В каждую банку добавить по ¾ ч. л. соли и ½ ч. л. сахара, влить 2 ст. л. уксуса, залить кипятком доверху. Банки накрыть крышками, оставить на 20 мин, затем простерилизовать 8–10 мин, закатать и укутать до остывания.

Салат «Нежинский» из огурцов (2 вариант)

Ингредиенты:

4 кг огурцов, 500 г болгарского перца, 500 г моркови, 500 г лука, 200 мл растительного масла, 200 мл 9 %-го уксуса, 8 ст. л. сахара, 6 ст. л. соли

Огурцы вымыть, нарезать кружочками, посыпать 4 ст. л. соли, оставить на 2 ч. Затем отжать. Добавить нарезанный полукольцами лук, болгарский перец, тертую морковь, добавить 2 ст. л. соли и оставить еще на 2 ч. Смешать растительное масло, уксус и сахар. Залить овощи маринадом, оставить на сутки. Затем разложить в банки объемом 1 л, стерилизовать 20 мин, закатать крышками и укутать до остывания.

Салат из огурцов, лука и яблок

Ингредиенты:

1 кг огурцов, 4 луковицы, 6 болгарских перцев, 5–6 яблок, 1–2 ст. л. зерен кориандра, ½ ч. л. молотого имбиря

Для маринада: 1 л воды, 3 ст. л. сахара, 1 ст. л. соли, 100 мл 9 %-го уксуса

Все овощи и яблоки вымыть. У яблок и перцев удалить сердцевину. Нарезать все подготовленные продукты крупными кубиками или дольками, посыпать кориандром и имбирем, перемешать, оставить на 1 ч, чтобы пустили сок. Для маринада в

воде растворить сахар и соль, довести до кипения, снять с огня и влить уксус. Овощи плотно уложить в стерилизованные банки (понадобится 5–6 банок объемом 0,5 л), залить горячим маринадом и оставить на 20 мин. Если маринада не хватит, долить кипяток. Затем маринад аккуратно слить в кастрюлю, довести до кипения и снова залить овощи. Банки накрыть крышками, простерилизовать (банки объемом 0,5 л – 10 мин, объемом 1 л – 15–20 мин), закатать крышками и укутать до остывания.

Салат «Нежинский» из капусты

Ингредиенты:

3 кг капусты, 1 кг болгарского перца, 1 кг помидоров, 1 кг моркови, 1 кг лука, 400 мл растительного масла, 200 мл 9 %-го уксуса, 4 ст. л. соли, ½ стакана сахара

Все овощи очистить, капусту тонко нашинковать, остальные нарезать соломкой. Смешать растительное масло, уксус, соль и сахар, залить овощи, тщательно перемешать. Салат разложить в стерилизованные банки, простерилизовать (банки объемом 0,5 л – 20 мин, объемом 1 л – 40–45 мин), закатать крышками и укутать до остывания. Хранить в прохладном месте.

Салат «Столичный»

Ингредиенты:

1 кг помидоров, 1 кг огурцов, 1 кг болгарского перца, 1 кг капусты, 1 кг лука, 350 мл растительного масла, 300 мл 6 %-го уксуса, 3 ст. л. соли, 10 маленьких лавровых листьев, 10 бутонов гвоздики, 20 горошин душистого перца

Все овощи очистить, нарезать произвольно. Добавить уксус, соль, перемешать и дать постоять, пока пустят сок. Растительное масло довести до кипения, охладить. На дно стерилизованных банок объемом 0,5 л положить по 2 горошины душистого перца, лавровому листу, бутону гвоздики, влить 2 ст. л. растительного масла, затем выложить овощи и залить образовавшимся соком. Стерилизовать банки 20 мин, закатать крышками и укутать до остывания.

Салат из огурцов, моркови и болгарского перца

Ингредиенты:

4 кг огурцов, 1 кг болгарского перца, 800 г моркови, 1 перец чили, 1 кг лука, 1 головка чеснока, 200 мл растительного масла, 200 мл 9 %-го уксуса, 3 ст. л. соли, 7–8 ст. л. сахара

Огурцы очистить от кожуры, разрезать вдоль на 4–8 частей. Лук нарезать полукольцами, болгарский перец – соломкой, морковь натереть на терке. Перец чили нарезать тонкими полукольцами. Чеснок пропустить через пресс. Все овощи выложить в глубокую кастрюлю, добавить соль, сахар, масло, уксус, перемешать. Оставить для маринования на 2–3 ч. Салат разложить в подготовленные банки, простерилизовать (банки объемом 0,5 л – 10 мин, объемом 1 л – 15 мин), закатать крышками и укутать до остывания. Из указанного количества продуктов получится 6–7 банок объемом 1 л.

Салат «Зимняя сказка»

Ингредиенты:

2 кг огурцов, 2 кг помидоров, 1 кг болгарского перца, 1–2 стручка острого перца, 2 головки чеснока, 150 мл растительного масла, 70 мл 9 %-го уксуса, 7–8 ст. л. сахара, 2 ст. л. соли

Овощи вымыть, у перца удалить семена, чеснок очистить. Огурцы нарезать кружочками. Помидоры, перец и чеснок пропустить через мясорубку. Овощную массу выложить в кастрюлю, добавить растительное масло, уксус, сахар, соль, довести до кипения, варить 10 мин. Добавить огурцы, снова довести до кипения, варить 5 мин. Горячий салат разложить в стерилизованные банки, закатать крышками, перевернуть вверх дном и укутать до остывания.

Салат из огурцов и моркови

Ингредиенты:

6 кг огурцов, 1 кг моркови, 1 кг лука, 500 мл растительного масла, 500 мл 9 %-го уксуса, 5 ст. л. сахара, 3 ст. л. соли, острый перец по вкусу

Небольшие огурцы вымыть, разрезать на 2–4 части. Морковь натереть на терке для корейской моркови. Лук и острый перец нарезать кольцами. Соединить все овощи, добавить растительное масло, уксус, сахар, соль, перемешать, оставить на 2 ч. Салат разложить в подготовленные банки, простерилизовать (банки объемом 0,5 л – 17 мин, объемом 1 л – 25 мин), закатать крышками и укутать до остывания.

Салат из перца и чеснока «Объедение»

Ингредиенты:

4 кг болгарского перца, 4 головки чеснока, 500 г зелени (петрушка, укроп, сельдерей)

Для маринада: 1 л воды, 100 мл растительного масла, 100 мл 9 %-го уксуса, 2 ст. л. соли, 2 ст. л. сахара

Очищенный перец, чеснок и зелень нарезать произвольно. Смешать ингредиенты для маринада, поставить на огонь. В горячий маринад выложить овощи и зелень, варить 5 мин с момента закипания. Горячий салат разложить в стерилизованные банки объемом 0,5 л, стерилизовать 15 мин, закатать крышками и укутать до остывания.

Салат «Почти свежий»

Ингредиенты:

2 кг помидоров, 1,5 кг огурцов, 500 г моркови, 500 г лука, 200 мл растительного масла, 200 мл 9 %-го уксуса, 7–8 ст. л. сахара, 2 ст. л. соли, 5 лавровых листьев, 1 ч. л.

черного перца горошком

Огурцы нарезать полукруглыми ломтиками, помидоры – дольками, морковь и лук нашинковать. Все овощи выложить в большую емкость, добавить сахар, соль, лавровый лист, черный перец, влить растительное масло и уксус, перемешать и оставить на 1 ч, чтобы из овощей выделился сок. Время от времени перемешивать. Затем поставить емкость на огонь, довести до кипения и варить 5 мин. Горячий салат разложить в стерилизованные банки (получится около 4,5 л салата), закатать крышками и укутать до полного остывания.

Салат из перца и помидоров «Шарлотта»

Ингредиенты:

1 кг помидоров, 3 болгарских перца, 3 луковицы, 2–3 ст. л. растительного масла, 2–3 ст. л. сахара, 1–2 ч. л. соли, 1 ст. л. 9 %-го уксуса, ½ ч. л. молотого черного перца

Помидоры нарезать дольками, болгарский перец – соломкой, лук – мелкими кубиками. Обжарить лук в растительном масле до мягкости. Добавить болгарский перец, помидоры, соль, сахар, молотый черный перец, перемешать, тушить на слабом огне после закипания 25–30 мин. За 5 мин до готовности влить уксус. Горячий салат разложить в стерилизованные банки, закатать крышками и укутать до полного остывания.

Гювеч на зиму

Ингредиенты:

1 кг баклажанов, 3 кг болгарского перца, 3 кг помидоров, 200 г моркови, 300 г корня сельдерея, 1 острый перец, 300 г лука, зелень петрушки, 350 мл растительного масла, соль по вкусу

Баклажаны очистить, нарезать кубиками, залить подсоленной водой на 30 мин. Затем воду слить, баклажаны отжать. Болгарский перец нарезать полосками, лук – полукольцами. Помидоры очистить от кожицы, пропустить через мясорубку. Морковь и корень сельдерея натереть на терке. В горячем растительном масле пассеровать до мягкости лук, морковь и корень сельдерея. Добавить болгарский перец, тушить до мягкости. Выложить баклажаны, добавить соль, мелко нарезанный острый перец, тушить 5 мин. Выложить пюре из помидоров, довести до кипения, тушить на слабом огне 10–15 мин. Всыпать рубленую зелень петрушки, прогреть 7–10 мин. Горячий салат разложить в стерилизованные банки, закатать крышками, перевернуть вверх дном и укутать до остывания.

Острый салат с фасолью

Ингредиенты:

2 кг помидоров, 500 г болгарского перца, 1 кг отварной фасоли, 500 г моркови, 500 г лука, 1–2 стручка острого перца, 3 головки чеснока, 250 мл растительного масла, 40 мл 9 %-го уксуса, 4 ст. л. сахара, 1,5 ст. л. соли

Лук нарезать полукольцами, обжарить в части масла. Добавить нарезанные помидоры, болгарский перец, отварную фасоль, тертую морковь, сахар, соль и оставшееся растительное масло, тушить 30 мин. Затем добавить нарезанный острый перец, чеснок, влить уксус, тушить 5 мин. Горячий салат разложить в стерилизованные банки, закатать крышками, перевернуть вверх

дном и укутать до остывания.

Салат с фасолью

Ингредиенты:

1 кг фасоли, 2,5 кг помидоров, 1 кг болгарского перца, 1 кг моркови, 500 г лука, 500 мл растительного масла, 100 мл 9 %-го уксуса, 7–8 ст. л. сахара, 3 ст. л. соли, 2 ч. л. молотого черного перца

Фасоль замочить не менее чем на 12 ч, затем промыть. Помидоры нарезать дольками, болгарский перец – соломкой, лук – полукольцами. Морковь натереть на терке. Все подготовленные продукты выложить в глубокую жаропрочную емкость, добавить растительное масло, сахар, соль, молотый перец, перемешать. Варить на слабом огне с момента закипания 2 ч, часто перемешивая. Влить уксус, варить еще 5 мин. Горячий салат разложить в стерилизованные банки, закатать крышками, перевернуть вверх дном и укутать до остывания.

Салат из фасоли и баклажанов

Ингредиенты:

1 кг фасоли, 2 кг баклажанов, 500 г болгарского

перца, 1 крупная морковь, чеснок, 2,5 л томатного сока, 500 мл растительного масла, 100 мл 9 %-го уксуса, 6 ст. л. сахара, 2 ст. л. соли

Фасоль замочить на несколько часов, отварить до готовности. Баклажаны и перец нарезать соломкой, морковь натереть на терке. Соединить овощи, добавить фасоль, томатный сок, растительное масло, уксус, сахар и соль, варить 20 мин с момента закипания. Добавить измельченный чеснок, варить еще 10 мин. Горячий салат разложить в стерилизованные банки, закатать крышками, перевернуть вверх дном и укутать до остывания.

Салат «Охотничий»

Ингредиенты:

3 кг помидоров, 1 кг огурцов, 1 кг болгарского перца, 1 кг капусты, 1 кг моркови, 1 кг лука, соль

Для маринада: 250 мл растительного масла, 150 мл 9 %-го уксуса, 7–8 ст. л. сахара, 3 ст. л. соли, 5 лавровых листьев, 8–10 горошин черного перца

Овощи вымыть, очистить. Капусту, болгарский перец, морковь и лук нашинковать, помидоры и огурцы нарезать полукруглыми ломтиками. Овощи выложить в большую жаропрочную емкость, слегка посолить, тушить на слабом огне под крышкой 20 мин. Для маринада смешать растительное масло, уксус, сахар, соль и специи, довести до кипения, залить овощи, перемешать и тушить 10 мин. Горячий салат разложить в подготовленные банки, простерилизовать (банки объемом 0,5 л – 5–10 мин, объемом 1 л – 10–15 мин), закатать крышками и укутать до остывания.

Салат «Генеральский»

Ингредиенты:

1 кг огурцов, 1 кг помидоров, 300 г болгарского перца, 300 г капусты, 300 г моркови, 300 г лука, 100 мл растительного масла, 100 мл 9 %-го уксуса, 8 ч. л. сахара, 4 ч. л. соли

Нарезать огурцы кружочками, помидоры – ломтиками, болгарский перец – полосками, лук – полукольцами. Капусту тонко нашинковать, морковь натереть. Овощи соединить,

добавить растительное масло, уксус, сахар, соль, перемешать и оставить на 1,5 ч, чтобы выделился сок. Нельзя передерживать, иначе овощи могут прокиснуть. Салат разложить в стерилизованные банки (получится 3–3,5 л салата), залить выделившимся соком. Банки накрыть крышками, простерилизовать (банки объемом 0,5 л – 20 мин, объемом 1 л – 30 мин), затем закатать и укутать до остывания.

Салат «Дунайский»

Ингредиенты:

2 кг болгарского перца, 3 кг помидоров, 2 кг моркови, 2 кг лука, 400 мл растительного масла, 200 мл 9 %-го уксуса, 5 ст. л. сахара, соль по вкусу

Лук мелко нарезать, морковь натереть на терке, болгарский перец нарезать полосками. Помидоры нарезать небольшими дольками, выложить в емкость для тушения, посыпать солью и перемешать. Когда помидоры пустят сок, добавить растительное масло, сахар и поставить емкость на огонь. После закипания добавить лук, через 2 мин всыпать морковь. Еще через 2 мин добавить болгарский перец, тушить 10 мин. Влить уксус, тушить на слабом огне еще 15 мин. Горячий салат разложить в стерилизованные банки, закатать крышками, перевернуть вверх дном и укутать до остывания.

Паприкаш на зиму

Ингредиенты:

3 кг болгарского перца, 1 кг помидоров, 1 пучок петрушки

Для заливки: 1 л томатного сока, ⅔ ст. л. соли

У перца удалить плодоножки и семена, нарезать кусочками, бланшировать 3 мин, затем откинуть на дуршлаг и обдать холодной водой. Помидоры нарезать дольками. Петрушку измельчить. Овощи и зелень выложить в стерилизованные банки. Для заливки томатный сок довести до кипения, добавить соль. Залить овощи. Банки простерилизовать (банки объемом 0,5 л – 30–40 мин, объемом 1 л – 50–60 мин), закатать крышками и укутать до остывания.

Салат из свеклы

Ингредиенты:

2 кг свеклы, 3–4 помидора, 3–4 красных болгарских перца, 2–3 луковицы, 1 головка чеснока, 100 мл растительного масла, 100 мл 9 %-го уксуса, 4 ст. л. сахара, 2 ст. л. соли

Овощи очистить. Свеклу и перец нарезать соломкой, помидоры и лук – кубиками. Подготовленные овощи выложить в кастрюлю, добавить пропущенный через пресс чеснок, растительное масло, сахар, соль, перемешать, тушить 40 мин. Влить уксус, тушить 20 мин. Горячий салат разложить в стерилизованные банки, закатать крышками, перевернуть вверх дном и укутать до остывания.

Салат из цветной капусты с овощами

Ингредиенты:

1 кг цветной капусты, 1 болгарский перец, 1 морковь, 1 луковица, 3 зубчика чеснока, 1 стручок острого перца, 100 мл растительного масла, 1,5 ст. л. уксуса, 1 ст. л. сахара, 1–2 ч. л. соли, специи по вкусу

Цветную капусту промыть, разобрать на соцветия и отварить в кипящей подсоленной воде 2 мин. Переложить в дуршлаг, обдать холодной водой. Болгарский перец очистить от семян, нарезать полосками. Морковь натереть на терке для корейской моркови или нарезать тонкой соломкой. Лук нарезать полукольцами. Чеснок пропустить через пресс. Острый перец нарезать тонкими полосками. На сковороде обжарить до прозрачности лук. Выложить перец, морковь, чеснок, жарить 5 мин. Снять с огня. Добавить цветную капусту, сахар, соль, специи, заправить уксусом и перемешать. Салат выложить в стерилизованные банки, накрыть крышками, стерилизовать в течение 20 мин. Затем закатать крышками, перевернуть и укутать до остывания.

Салат «Огуречный огонек»

Ингредиенты:

2,5 кг огурцов, 1 ст. л. измельченного чеснока, 175 мл растительного масла, 175 мл 9 %-го уксуса, 6–7 ст. л. сахара, 4 ст. л. соли, 1 ст. л. сухой горчицы, 1 ст. л. молотого черного перца

Огурцы вымыть, нарезать ломтиками, выложить в миску. Добавить чеснок, растительное масло, уксус, сахар, соль, горчицу, черный перец, хорошо перемешать, дать постоять 2 ч. Салат разложить в подготовленные банки объемом 1 л, стерилизовать 30 мин. Затем закатать крышками и укутать до остывания.

Салат из болгарского перца по-чешски

Ингредиенты:

2–3 кг болгарского перца красного цвета, 15 мелких луковиц, 1 крупный корень сельдерея, 5 горошин черного перца, 5 горошин душистого перца, 1 ч. л. семян горчицы

Для заливки: 1 л воды, 200 мл 9 %-го уксуса, 1 ст. л. сахара, ½ ст. л. соли

Для заливки в горячей воде растворить сахар и соль, влить уксус и довести до кипения. Сельдерей очистить, нарезать брусочками, опустить в кипящую заливку, отварить до размягчения. Перец очистить, нарезать полосками. Лук нарезать кольцами. Перец, лук и отварной сельдерей выложить в стерилизованные банки объемом 1 л, добавить специи. Залить горячей жидкостью, в которой варился сельдерей. Банки простерилизовать 30 мин, закатать крышками и укутать до остывания.

Салат из баклажанов и капусты

Ингредиенты:

5 кг баклажанов, 1 кг капусты, 500 г моркови, 300 г чеснока, 2 стручка острого перца, 300 мл 9 %-го уксуса, 4 ст. л. сахара, 2 ст. л. соли

Баклажаны нарезать кубиками, отварить в кипящей подсоленной воде 3 мин. Капусту нашинковать, чеснок пропустить через пресс. Морковь натереть на крупной терке, острый перец нарезать тонкими полукольцами. Соединить все овощи, добавить уксус, сахар и соль, оставить на 1,5–2 ч. Затем разложить в стерилизованные банки, простерилизовать (банки объемом 0,5 л – 20 мин, объемом 1 л – 25–30 мин), закатать крышками и укутать до остывания.

Салат «Нежность»

Ингредиенты:

1 кг помидоров, 500 г свеклы, 500 г моркови, 500 г лука, 250 г яблок, 100 мл растительного масла, 4 ст. л. сахара, 2 ч. л. соли, черный и душистый перец по вкусу

Очищенные свеклу, морковь и яблоки натереть на крупной терке. Лук и помидоры нарезать небольшими кубиками.

Выложить подготовленные продукты в кастрюлю, добавить растительное масло, сахар и соль. Тушить после закипания 50 мин (до готовности свеклы и моркови), добавить черный и душистый перец по вкусу. Горячий салат разложить в банки объемом 0,5 л, стерилизовать 15 мин, закатать крышками и укутать до остывания.

Салат-желе из помидоров, огурцов и перца

Ингредиенты:

1 кг помидоров, 1 кг огурцов, 1 кг болгарского перца, 6–7 луковиц, 4 лавровых листа, 10 бутонов гвоздики, 10 горошин черного перца

Для маринада: 2 л воды, 3 ст. л. желатина, 200 мл 9 %-го уксуса, 5 ст. л. сахара, 4 ст. л. соли

Залить желатин небольшим количеством воды, оставить набухать. Помидоры и огурцы нарезать кружочками, лук и перец – кольцами. Овощи выложить в стерилизованные банки, добавить перец горошком, гвоздику и лавровый лист. Для маринада в кипящей воде растворить сахар и соль, снять с огня, добавить уксус и желатин, тщательно перемешать. Залить маринадом овощи. Банки накрыть крышками, простерилизовать (банки объемом 0,5 л – 10–15 мин, объемом 1 л – 15–20 мин), закатать крышками и укутать до остывания.

Салат на зиму «Посиделки»

Ингредиенты:

3 кг патиссонов, 5–6 болгарских перцев, 500 г моркови, 500 г лука, 5 головок чеснока, 2 острых перца, 1 пучок кинзы, 1 пучок петрушки, 1 пучок укропа, 200 мл растительного масла, 200 мл 9 %-го уксуса, 8 ст. л. сахара, 2 ст. л. соли, 1 ст. л. черного молотого перца, 1 ст. л. смеси приправ для корейской моркови

Патиссоны очистить, удалить семена. Натереть морковь и патиссоны на терке для корейской моркови. Перец и лук нарезать полукольцами, чеснок пропустить через пресс, зелень измельчить. Подготовленные ингредиенты выложить в глубокую емкость, добавить растительное масло, уксус, сахар, соль, молотый перец и смесь приправ, оставить на 3 ч. Салат выложить в стерилизованные банки объемом 1 л, накрыть крышками,

стерилизовать 12 мин, закатать и укутать до полного остывания.

Салат из зеленых помидоров по-болгарски

Ингредиенты:

4 кг зеленых помидоров, 3,5 кг болгарского перца, 2,5 кг лука, 300 г зелени сельдерея и петрушки, 100–120 мл 9 %-го уксуса, 6 ст. л. сахара, 5 ст. л. соли, 1 ст. л. молотого черного перца

У перца удалить плодоножки и семена, опустить на 1–2 мин в кипящую воду, вынуть и сразу же обдать холодной водой. Нарезать соломкой. Помидоры нарезать тонкими кружочками, лук – кольцами. Зелень нарубить. Соединить все продукты, добавить уксус, сахар, соль, молотый перец, перемешать, оставить на 30 мин, чтобы овощи пустили сок. Салат плотно уложить в стерилизованные банки объемом 1 л, залить образовавшимся соком. Банки стерилизовать 20 мин, закатать крышками и укутать до остывания.

Овощное ассорти с баклажанами в медовом маринаде

Ингредиенты:

500 г баклажанов, 500 г болгарского перца, 300 г помидоров, 300 г лука

Для маринада: 200 мл растительного масла, 200 мл 5 %-го яблочного уксуса, 180 г меда, 1 ст. л. соли

Овощи вымыть, крупно нарезать. Смешать составляющие для маринада, довести до кипения. В кипящем маринаде бланшировать овощи небольшими порциями по 1 мин и сразу же перекладывать в стерилизованные банки. Залить овощи маринадом (при необходимости долить кипятком доверху). Банки накрыть крышками, простерилизовать (банки объемом 0,5 л – 20 мин, объемом 1 л – 30 мин), закатать и укутать до остывания.

Салат из баклажанов с медом и чесноком

Ингредиенты:

3 кг баклажанов, 2 кг помидоров, 200 г чеснока, большой пучок зелени базилика, 200 мл растительного масла, 200 мл 5 %-го яблочного уксуса, 200 г меда, 2 ст. л. соли

Баклажаны и помидоры вымыть. Баклажаны нарезать толстыми кружочками, отварить в подсоленной воде 2 мин, откинуть на дуршлаг и дать воде стечь. Помидоры нарезать кружочками, чеснок пропустить через пресс, базилик нарубить. Овощи выложить в емкость для тушения, добавить чеснок и базилик. В отдельной емкости смешать растительное масло, уксус, мед, соль и залить этим соусом овощи. Дать постоять около 1 ч, чтобы овощи пустили сок. Затем поставить на средний огонь и варить с момента закипания 30 мин, перемешивая. Горячий салат разложить в стерилизованные банки, закатать крышками, перевернуть вверх дном и укутать до остывания.

Салат из баклажанов и болгарского перца

Ингредиенты:

2 кг баклажанов, 500 г болгарского перца, 500 г моркови, 400 г лука, 500 мл томатного сока, 250 мл растительного масла, 4 ст. л. сахара, 3 ст. л. соли, 80 мл уксуса, чеснок и черный перец горошком по вкусу

Овощи очистить, нарезать кубиками. Выложить в глубокую кастрюлю с толстым дном, влить томатный сок и масло, добавить сахар, соль, черный перец. Тушить на среднем огне 30 мин. Влить уксус, добавить чеснок по вкусу, кипятить еще 2 мин. Горячий салат разложить в стерилизованные банки, закатать крышками, перевернуть вверх дном и укутать до остывания.

Болгарский салат «Манжо»

Ингредиенты:

2 кг баклажанов, 2 кг болгарского перца, 3 кг помидоров, 300 г моркови, 1 кг лука, 1 головка чеснока, 1 небольшой стручок острого перца, 200 мл растительного масла, 100 мл 9 %-го уксуса, 4 ст. л. сахара, 3 ст. л. соли, ½ ч. л. молотого черного перца

Все овощи очистить. Баклажаны нарезать кружочками, перец – соломкой, лук – полукольцами. Помидоры, морковь, чеснок и острый перец пропустить через мясорубку. Соединить все овощи, добавить растительное масло, уксус, сахар, соль и молотый перец, тушить на слабом огне 30–40 мин. Горячий салат разложить в стерилизованные банки, закатать крышками, перевернуть вверх дном и укутать до остывания.

Салат «Татарская песня»

Ингредиенты:

4 кг баклажанов, 2 кг болгарского перца, 2–3 моркови, 2 кг яблок, 2 кг лука, 3–4 головки чеснока, 2 л томатного сока, 300 мл растительного масла, 200 мл 9 %-го уксуса, 1,5 стакана сахара, 3 ст. л. соли, острый перец по вкусу

Баклажаны нарезать кружочками толщиной 1 см. Морковь натереть на крупной терке. У яблок и перца удалить семена. Пропустить через мясорубку яблоки, лук, перец. Добавить морковь, томатный сок, растительное масло, сахар, соль, варить

10 мин с момента закипания. Выложить баклажаны, тушить 15 мин. Добавить уксус, измельченный чеснок и острый перец, тушить 5 мин. Горячий салат разложить в стерилизованные банки, закатать крышками, перевернуть вверх дном и укутать до остывания.

«Пингвины» из баклажанов

Ингредиенты:

5 кг баклажанов, 1,5 кг помидоров, 1,5 кг болгарского перца, 1,5 кг лука, 500 мл растительного масла, 250 мл 9 %-го уксуса, 8 ст. л. сахара, 4 ст. л. соли

Баклажаны вымыть, срезать плодоножку, не очищать. Выложить в глубокую емкость. Остальные овощи мелко нарезать, засыпать баклажаны. Добавить растительное масло, уксус, сахар, соль, довести до кипения и тушить 40 мин. Овощи выложить в стерилизованные банки объемом 0,5 л (баклажаны ставить вертикально, срезанной стороной вверх), накрыть крышками и стерилизовать 10 мин. Затем закатать и укутать до остывания.

Салат из кабачков «Тещин язык»

Ингредиенты:

2 кг кабачков, 1 кг помидоров, 4–5 болгарских перцев, 2 головки чеснока, 1 острый перец, 200 мл растительного масла, 7–8 ст. л. сахара, 2 ст. л. соли, 1 ст. л. 9 %-го уксуса

Кабачки очистить, нарезать тонкими длинными пластинами – «языками». Все остальные овощи очистить и пропустить через мясорубку, добавить растительное масло, уксус, сахар и соль. Поставить на огонь, довести до кипения. Добавить кабачки, варить 40 мин. Горячий салат разложить в стерилизованные банки, закатать крышками, перевернуть вверх дном и укутать до остывания.

Салат «Тещин язык» из кабачков с томатной пастой

Ингредиенты:

3 кг кабачков, 4–5 болгарских перцев, 3–4 стручка острого перца, 2 головки чеснока, 1 л воды, 900 г

томатной пасты, 200 мл растительного масла, 3 ст. л. 9 %-го уксуса, 7–8 ст. л. сахара, 4 ст. л. соли

Кабачки нарезать пластинами. Чеснок и перец пропустить через мясорубку. Томатную пасту развести водой, довести до кипения. Добавить растительное масло, уксус, сахар, соль, пюре из перца с чесноком, довести до кипения. Выложить кабачки, варить на небольшом огне, перемешивая, 40 мин. Горячий салат разложить в стерилизованные банки, закатать крышками, перевернуть вверх дном и укутать до остывания.

Салат из кабачков «Огненные язычки»

Ингредиенты:

4 кг кабачков, 250 мл растительного масла, 250 мл 9 %-го уксуса, 2 ст. л. сахара, соль по вкусу

Для заливки: 2 стручка острого перца, 100 г чеснока, 250 мл воды, 250 мл томатной пасты

Кабачки нарезать очень тонкими пластинами. Выложить в емкость, добавить растительное масло, уксус, сахар и соль, мариновать 30 мин. Для заливки томатную пасту смешать с водой, добавить измельченный чеснок и острый перец, довести до кипения. Залить кабачки, варить около 1 ч; при необходимости добавить соль и сахар. Горячий салат разложить в стерилизованные банки, закатать крышками, перевернуть вверх дном и укутать до остывания.

Салат «Адыгейский»

Ингредиенты:

2 кг баклажанов, 4 кг бурых помидоров, 1 кг болгарского перца, 1 кг лука, 3–4 головки чеснока, большой пучок зелени (кинза, базилик, петрушка, укроп), 500 мл растительного масла, лавровый лист, черный перец, соль и сахар

Баклажаны очистить от кожуры, нарезать кубиками, посолить и оставить на 20 мин. Помидоры разрезать на 4–6 частей, крупно нарезать лук и перец. Баклажаны отжать, смешать с овощами, выложить в кастрюлю, залить растительным маслом и поставить на огонь. С момента закипания варить 20 мин. Добавить измельченную зелень, чеснок, лавровый лист, соль, сахар и

черный перец по вкусу. Горячий салат разложить в стерилизованные банки, закатать крышками, перевернуть вверх дном и укутать до остывания.

Салат «Тещин язык» из баклажанов

Ингредиенты:

2,5 кг баклажанов, 5 красных болгарских перцев, 1–2 стручка острого перца, 100 г чеснока, 1 пучок зелени петрушки и укропа, 200 мл растительного масла, 100 мл 9 %-го уксуса, 1,5 ст. л. соли

Баклажаны вымыть, нарезать кружочками, посолить, дать постоять 30 мин. Затем промыть, обсушить, обжарить с двух сторон в половине масла, выложить в дуршлаг, чтобы лишнее масло стекло. Чеснок и перец пропустить через мясорубку, добавить рубленую зелень, соль, уксус и оставшееся масло. Варить смесь 20 мин. В банки объемом 0,5 л выложить слой баклажанов, залить чесночно-перечной смесью, и таким образом заполнить банки доверху. Банки накрыть крышками,

стерилизовать 15 мин, закатать и укутать до остывания.

Салат из баклажанов «Язык свекрови»

Ингредиенты:

4 кг баклажанов, 1,5 кг болгарского перца, 1,5 кг помидоров, 5 стручков острого перца, 2 головки чеснока, 300 мл растительного масла, 100 мл 9 %-го уксуса, 1 ст. л. сахара, 1 ст. л. соли

Баклажаны нарезать пластинами, посолить и оставить на 2 ч. Помидоры пропустить через мясорубку, тушить на слабом огне 30 мин. Добавить растительное масло, уксус, сахар и соль. Болгарский и острый перец вместе с чесноком также пропустить через мясорубку. Пюре выложить в кипящий томат, добавить промытые от соли баклажаны. Довести до кипения и варить около 25 мин. При необходимости добавить еще соли и сахара. Горячий салат разложить в стерилизованные банки, закатать крышками, перевернуть вверх дном и укутать до остывания.

Баклажаны с луком

Ингредиенты:

4 кг баклажанов, 1,5 кг бурых помидоров, 1,5 кг лука, 250 мл растительного масла

Для заливки: 1 острый перец, 3 головки чеснока, 1 л томатного сока, 150 мл 9 %-го уксуса, 3 ст. л. сахара, 3 ст. л. соли, 1 ч. л. черного перца горошком

Баклажаны вымыть, обсушить, нарезать кружочками, немного посолить и оставить на 20–30 мин. Отжать, обсушить и обжарить в растительном масле. Лук нарезать крупными кольцами, обжарить в масле. Помидоры нарезать дольками. Овощи выложить в стерилизованные банки. Для заливки томатный сок довести до кипения. Добавить измельченный чеснок и острый перец, уксус, сахар, соль, черный перец горошком, довести до кипения. Овощи залить томатным соком со специями. Банки накрыть крышками, простерилизовать (банки объемом 0,5 л – 20 мин, объемом 1 л – 30 мин), закатать и укутать до остывания. Хранить в прохладном месте.

Жареные баклажаны с овощами

Ингредиенты:

5 кг баклажанов, 400 г моркови, 200 г корня сельдерея, 200 г лука, 3 пучка петрушки, 800 мл растительного масла, соль и молотый черный перец по вкусу

Баклажаны вымыть, бланшировать в кипящей подсоленной воде, остудить, нарезать кружочками толщиной 2 см, обжарить в растительном масле, посыпать молотым черным перцем. Корень сельдерея и морковь нарезать соломкой, лук – полукольцами. Зелень петрушки нарубить. Овощи и зелень выложить в стерилизованные банки объемом 0,5 л, залить растительным маслом, в котором жарились баклажаны. Накрыть банки крышками, стерилизовать в кипящей воде 15 мин, после чего закатать и укутать.

Баклажаны по-азербайджански

Ингредиенты:

3 кг баклажанов, 1 кг чеснока, 2 крупных пучка кинзы, 4 %-й уксус и соль по вкусу

Баклажаны нарезать кубиками, опустить в кастрюлю с кипящей подсоленной водой и варить несколько минут. Чеснок очистить, нарезать пластинами (не использовать пресс). Измельчить кинзу, смешать с чесноком и баклажанами. Овощную смесь плотно уложить в стерилизованные банки, утрамбовывая ложкой, чтобы не было пустот, залить уксусом доверху. Накрыть банки крышками и оставить на сутки в холодильнике. Готовые баклажаны хранить в прохладном месте.

Баклажаны по-грузински

Ингредиенты:

1 кг баклажанов, 4 болгарских перца, 1 головка чеснока, 1 перец чили, растительное масло, 100 мл 9 %-го уксуса, 1 ст. л. сахара, соль по вкусу

Баклажаны нарезать небольшими кубиками, посыпать солью, оставить на 2 ч. Затем промыть, отжать и обжарить в растительном масле до румяной корочки. Болгарский перец, чеснок и перец чили пропустить через мясорубку. Добавить уксус, сахар и соль. Поставить смесь на огонь. Когда закипит, добавить

баклажаны и варить после закипания 10 мин. Горячий салат разложить в стерилизованные банки, закатать крышками, перевернуть вверх дном и укутать до остывания.

Баклажаны острые «Кобра»

Ингредиенты:

3 кг баклажанов, 2 кг красного болгарского перца, 3–6 стручков острого перца, 3 головки чеснока, 400 мл растительного масла, 300 мл 9 %-го уксуса, 4 ст. л. сахара, соль по вкусу

Баклажаны вымыть, нарезать кубиками, посолить и оставить на 20 мин. У перца удалить семена, чеснок очистить. Пропустить перец и чеснок через мясорубку или измельчить блендером. Все овощи соединить, добавить растительное масло, уксус, сахар, соль и поставить на огонь. Варить 20–30 мин после закипания. Горячий салат разложить в стерилизованные банки, закатать крышками, перевернуть вверх дном и укутать до остывания.

Баклажаны по-осетински

Ингредиенты:

2,5 кг баклажанов, 2,5 кг болгарского перца, 3–4 стручка острого перца, 300 г чеснока, большой пучок зелени петрушки, укропа и кинзы

Для маринада: 1 л воды, 500 мл 9 %-го уксуса, 500 мл растительного масла, 4 ст. л. сахара, 3 ст. л. соли, 5 горошин душистого перца, 1 лавровый лист

Баклажаны нарезать крупными брусочками, чеснок и острый перец – тонкими кольцами, болгарский перец разрезать на 6–8 частей. Для маринада соединить воду, уксус, растительное масло, сахар, соль, специи, довести до кипения. В кипящий маринад небольшими порциями опускать баклажаны и перец, проварить около 5 мин. Вынуть овощи шумовкой и переложить в стерилизованные банки. Посыпать зеленью, чесноком и острым перцем, залить горячим маринадом. Банки накрыть крышками, простерилизовать (банки объемом 0,5 л – 10–15 мин, объемом 1 л – 15–20 мин), закатать крышками и укутать до остывания.

Жареные баклажаны с помидорами

Ингредиенты:

5 кг баклажанов, 3 кг помидоров, 1 кг болгарского перца, 10 зубчиков чеснока, по 1 пучку петрушки и укропа, 200 мл растительного масла, 100 мл 9 %-го уксуса, 2,5 ст. л. сахара, 2 ст. л. соли

Баклажаны промыть, обсушить, нарезать кубиками и замочить в подсоленной воде на 20–30 мин. Затем отжать, обжарить в небольшом количестве растительного масла. Перец нарезать небольшими кубиками, зелень нарубить. Пропустить через мясорубку помидоры и чеснок, добавить перец, зелень, растительное масло, уксус, сахар и соль, довести до кипения. Добавить баклажаны, тушить после закипания 15–20 мин. Горячий салат разложить в стерилизованные банки, закатать крышками, перевернуть вверх дном и укутать до остывания.

Салат с цукини

Ингредиенты:

2 кг цукини, 2 красных болгарских перца, 3 моркови, 5 луковиц, чеснок по вкусу

Для маринада: 500 мл воды, 500 мл 5 %-го уксуса, 300 г сахара, 2 ст. л. соли, 3 ст. л. зерен горчицы, 10 горошин черного перца

Все овощи нарезать кубиками и выложить в глубокую посуду. Для маринада смешать указанные ингредиенты и довести до кипения. Залить горячим маринадом овощи, дать им постоять 15–20 мин. Салат разложить в стерилизованные банки, простерилизовать (банки объемом 0,5 л – 15–20 мин, объемом 1 л – 20–30 мин), закатать крышками и укутать до остывания.

Салат «Красный комиссар»

Ингредиенты:

1 кг свеклы, 1 кг моркови, 1 кг помидоров, 2 стакана красной фасоли, 1 кг лука, 200 мл растительного масла, 100 мл 9 %-го уксуса, 200 мл воды, 4 ст. л. сахара, соль по вкусу

Ингредиенты рассчитаны на 4 банки объемом 1 л. Фасоль промыть, замочить на ночь. Морковь и свеклу очистить, натереть на крупной терке. Помидоры нарезать дольками, лук – кольцами.

Налить в кастрюлю воду, растительное масло и уксус, добавить сахар и соль. Положить овощи и тушить около 2 ч. Горячий салат разложить в стерилизованные банки, закатать крышками, перевернуть вверх дном и укутать до остывания.

Грибная солянка

Ингредиенты:

2 кг отварных грибов (маслята, сыроежки, опята, моховики), 1 кг капусты, 1 кг помидоров, 1 кг моркови, 500 г лука, 300 мл растительного масла, лавровый лист, душистый перец, гвоздика, соль по вкусу

Нарезать соломкой лук и морковь, обжарить в части масла и переложить в кастрюлю. Добавить нашинкованную капусту, нарезанные помидоры, влить растительное масло, посолить и тушить на слабом огне 20–25 мин. Добавить отварные грибы и тушить до готовности. Добавить специи, тушить 5 мин. Горячую солянку разложить в стерилизованные банки, закатать крышками, перевернуть вверх дном и укутать до остывания.

Маслята с овощами

Ингредиенты:

2 кг отварных маслят, 4 помидора, 1 болгарский перец, 2 моркови, 4 луковицы, 200 мл растительного масла, 100 мл 9 %-го уксуса, 6–8 ст. л. сахара, 1,5 ст. л. соли, 1 лавровый лист, 2 бутона гвоздики, 2 ст. л. зерен горчицы

Лук нарезать соломкой, морковь натереть на терке. Болгарский перец и помидоры пропустить через мясорубку. Все овощи смешать, добавить растительное масло, уксус, сахар, соль, специи, довести до кипения. Выложить к овощам отварные грибы, довести до кипения, тушить на слабом огне 1–1,5 ч. Горячий салат разложить в стерилизованные банки, закатать крышками, перевернуть вверх дном и укутать до остывания.

Морковно-грибной салат

Ингредиенты:

1 кг лесных грибов, 2 кг моркови, 700 г лука, 200 мл растительного масла, 3–4 ст. л. томатного соуса, 2–3 ст. л. 9 %-го уксуса, сахар, соль и специи по вкусу

Грибы вымыть, очистить, отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг и дать воде стечь. Очистить морковь и лук. Морковь нарезать брусочками, лук – полукольцами. Слегка обжарить лук в разогретом масле, положить морковь и тушить на малом огне до готовности (морковь должна сохранить форму). Добавить грибы, томатный соус, сахар, соль, специи, тушить 10–15 мин. Влить уксус, перемешать и тушить еще 2 мин. Горячий салат разложить в стерилизованные банки, закатать крышками, перевернуть вверх дном и укутать до остывания.

Вешенки с кольраби

Ингредиенты:

1 кг вешенок, 2 кг кольраби, 1 кг помидоров, 200 г моркови, 200 г лука, 2 зубчика чеснока, растительное масло, 1–2 ст. л. 9 %-го уксуса, 6–7 ст. л. сахара, 1–1,5 ст. л. соли

Кольраби нарезать соломкой. Помидоры пропустить через мясорубку. Грибы отварить в подсоленной воде, пропустить через мясорубку. Соединить грибы, кольраби и помидоры, тушить 10–15 мин. Морковь натереть, лук мелко нарезать, обжарить в масле до мягкости, добавить в емкость к овощам с грибами, положить сахар, соль, тушить до готовности. Добавить измельченный чеснок и уксус, тушить 5 мин. Горячий салат разложить в подготовленные банки, простерилизовать (банки объемом 0,5 л – 10–15 мин, объемом 1 л – 15–20 мин), закатать крышками и укутать до остывания.

Закуски

Перец, фаршированный рулетами из баклажанов

Ингредиенты:

5 кг перца, 5 кг баклажанов, 100 г чеснока, 1 пучок укропа, 1 пучок петрушки, растительное масло

Для заливки: 450 мл воды, 500 мл растительного масла, 300 мл 9 %-го уксуса, 2 ст. л. соли, 2 ст. л. сахара

Из перца аккуратно вырезать плодоножки и семена, вымыть, отварить в кипящей воде, дать воде стечь. Баклажаны нарезать пластинами, обжарить в масле с двух сторон. Петрушку, укроп и чеснок измельчить в блендере или пропустить через мясорубку. Обжаренную пластину баклажана смазать смесью зелени и чеснока, свернуть в трубочку и вложить в перец. Выложить перец в банки объемом 1 л. Соединить составляющие для заливки и довести до кипения. Перец залить кипящим маринадом. Банки простерилизовать 30 мин, закатать крышками и укутать до остывания.

Перец, фаршированный рулетами из баклажанов, в томатном соке

Ингредиенты:

3 кг красного болгарского перца, 4–5 баклажанов, 2–3 моркови, 5–6 зубчиков чеснока, 1 пучок зелени, растительное масло, соль по вкусу

Для заливки: 2 л томатного сока, 1 ст. л. соли, 1 ст. л. сахара, ⅓ ч. л. лимонной кислоты, черный и душистый перец горошком

Из перца удалить семена, проварить 2–3 мин в кипящей воде, вынуть, дать воде стечь. Нарезать баклажаны пластинами, опустить в подсоленную воду на 30 мин, вынуть, дать воде стечь, обжарить в растительном масле с двух сторон. Морковь нарезать соломкой, обжарить в растительном масле, добавить мелко нарубленный чеснок и измельченную зелень, тушить до готовности моркови, посолить. На пластину баклажана положить немного тушеной моркови, свернуть рулетиком и вложить в перец. Перец выложить вертикально в банки объемом 1 л. Для

заливки в томатный сок добавить соль, сахар, лимонную кислоту, специи, довести до кипения. Горячий сок влить в банки, накрыть крышками и стерилизовать 15–20 мин. Затем закатать и укутать до остывания.

Перец, фаршированный баклажанами

Ингредиенты:

3 кг небольшого болгарского перца, 2 кг баклажанов, 1 кг лука, 3–4 головки чеснока, 100 мл растительного масла, соль, черный перец по вкусу

Для маринада: 2 л томатного сока, 100 мл 9 %-го уксуса, 6 ст. л. сахара, 2 ст. л. соли

Баклажаны вымыть, нарезать кубиками, посолить и оставить на 40 мин. Затем ополоснуть, отжать и обжарить в разогретом масле. Лук мелко нарезать, обжарить, смешать с баклажанами. Добавить мелко нарубленный чеснок (не пропускать через пресс), перемешать и посолить. Болгарский перец очистить от семян, бланшировать в кипящей воде 2–3 мин, охладить. Начинить перец баклажанной начинкой, выложить в стерилизованные банки объемом 1 л. Для маринада томатный сок довести до кипения, добавить уксус, сахар, соль. Перец залить горячим маринадом. Банки стерилизовать 17–20 мин, закатать крышками и укутать до остывания; не переворачивать.

Перец, фаршированный помидорами

Ингредиенты:

1,5 кг болгарского перца, 1,5 кг помидоров, 1–2 головки чеснока, ½ ст. л. соли, зелень укропа и петрушки, душистый перец горошком и молотый черный перец по вкусу

Для маринада: 1 л воды, 200 мл растительного масла, 50 мл 9 %-го уксуса, 8 ст. л. сахара, 1,5 ст. л. соли

Небольшие перцы вымыть, вырезать плодоножку. Бланшировать около 3–5 мин. Помидоры нарезать кубиками, чеснок пропустить через пресс, смешать, добавить соль и молотый черный перец. Полученной смесью нафаршировать перцы. В подготовленные банки объемом 1 л положить зелень и по паре горошин душистого перца. Затем заполнить банки перцами, располагая их вертикально. Смешать все составляющие

для маринада и довести до кипения. Залить кипящим маринадом перец. Банки стерилизовать 15–20 мин, закатать крышками и укутать до остывания, не переворачивая.

Маринованный перец, фаршированный овощами

Ингредиенты:

3 кг болгарского перца, 1,5 кг цветной капусты, 1 кг моркови, 1 кг лука, 1 головка чеснока, 150 мл растительного масла, молотый черный перец по вкусу

Для маринада: 1 л воды, 250 мл 9 %-го уксуса, 1 стакан сахара, 2 ст. л. соли, 7–8 горошин душистого и черного перца

Перцы вымыть, удалить плодоножку и семена. Чеснок очистить, половину зубчиков измельчить. Лук нарезать полукольцами, морковь натереть на терке. Обжарить морковь, лук и измельченный чеснок в растительном масле до мягкости, добавить немного молотого черного перца. Цветную капусту разобрать на соцветия (соцветия будут использоваться как «крышечки» для перцев, поэтому они не должны быть очень мелкими), отварить в слегка подсоленной и подкисленной воде 3–4 мин, откинуть на дуршлаг. Нафаршировать перцы тушеными овощами. Сверху каждый перец прикрыть соцветием капусты и слегка прижать. Уложить в банки, пересыпая оставшимся чесноком. Для приготовления маринада в воде развести сахар и соль, добавить специи, довести до кипения, влить уксус. Кипящим маринадом залить перец. Банки накрыть крышками, простерилизовать (банки объемом 2 л – 20 мин, объемом 3 л – 30 мин), закатать и укутать до остывания.

Жареный перец

Ингредиенты:

700 г некрупного перца, 1 ч. л. соли, 3 ст. л. сахара, 50 мл 9 %-го уксуса, растительное масло

Перец вымыть, обсушить, обжарить на сковороде в масле с двух сторон. Выложить обжаренный перец в банки объемом 1 л. Добавить в каждую банку 1 ч. л. соли, 3 ст. л. сахара, 50 мл уксуса. Залить кипятком, закатать и взболтать для растворения соли и сахара. Банки перевернуть и укутать.

Перец «Фирменный»

Ингредиенты:

6 кг болгарского перца

Для маринада: 5–6 головок чеснока, 400 мл растительного масла, 200 мл 9 %-го уксуса, 2 стакана сахара, 2 ст. л. соли

Перец разрезать на 6–8 частей, удалить семена. Для маринада чеснок пропустить через пресс, добавить растительное масло, уксус, сахар и соль, перемешать. В маринад положить нарезанный перец, оставить на ночь. Утром разложить в банки объемом 1 л, залить образовавшимся маринадом. Банки стерилизовать 15–20 мин, закатать крышками и укутать до остывания.

Морковь по-черкасски

Ингредиенты:

3 кг моркови, 1 кг болгарского перца, 1 кг помидоров, 1 кг лука, 200 мл растительного масла, 200 мл уксуса, 7–8 ст. л. сахара, 1 ст. л. соли

Морковь и перец нарезать соломкой. Помидоры пропустить через мясорубку, лук нарезать полукольцами. Морковь, помидоры, лук выложить в кастрюлю, добавить растительное масло, сахар, соль, тушить 25–30 мин. Затем добавить перец и тушить еще 7–10 мин. Влить уксус, тушить 5 мин. Смесь разложить в стерилизованные банки и закатать крышками. По желанию перед закаткой стерилизовать банки 10–15 мин (время указано для банок объемом 1 л).

Закуска морковно-томатная

Ингредиенты:

2,5 кг помидоров, 1 кг моркови, 200 г чеснока, 200 мл растительного масла, 40 мл 9 %-го уксуса, 1 ст. л. сахара, 3 ч. л. соли, 2 ст. л. паприки

Помидоры нарезать дольками, морковь натереть на терке. Выложить овощи в емкость, добавить растительное масло, сахар, соль и паприку, варить 1 ч. За 10 мин до готовности добавить измельченный чеснок и уксус. Горячую массу разложить в стерилизованные банки, закатать крышками и укутать до остывания.

Острая закуска из баклажанов

Ингредиенты:

5 кг баклажанов, 4–5 красных болгарских перцев, 2–4 стручка острого перца, 200 г чеснока, 500 мл растительного масла

Для маринада: 5 л воды, 250 мл 9 %-го уксуса, 1 стакан соли, 1 стакан сахара, 4 лавровых листа

Баклажаны нарезать кружочками толщиной 1 см. Чеснок, болгарский и острый перец пропустить через мясорубку. В глубокую емкость влить воду, уксус, добавить соль, сахар, лавровый лист, довести до кипения. Опустить в маринад баклажаны, варить около 10 мин. Вынуть, дать воде стечь, переложить в глубокую миску, соединить с чесночно-перечной смесью. Растительное масло прокалить и осторожно вылить в емкость с баклажанами. Овощи перемешать, разложить в стерилизованные банки, накрыть крышками, простерилизовать (банки объемом 0,5 л – 10–15 мин, объемом 1 л – 15–20 мин), закатать и укутать до остывания.

Баклажаны с лимонами в масле

Ингредиенты:

2 кг баклажанов, 1 крупный лимон, 1 пучок петрушки, 250–300 мл растительного масла, соль

Баклажаны тщательно вымыть, нарезать кружочками толщиной 1,5–2 см. Посыпать солью и оставить на 20 мин, чтобы пустили сок. Затем промыть и обсушить. Лимон тщательно вымыть, нарезать тонкими кружочками. Зелень нарубить. Разогреть растительное масло, обжарить в нем баклажаны с двух сторон. В стерилизованные банки объемом 0,5 л (понадобится 5 банок) выложить теплые баклажаны, перекладывая зеленью петрушки и ломтиками лимонов, залить прокаленным и охлажденным растительным маслом. Накрыть банки крышками, простерилизовать 1,5 ч (время указано для банок объемом 0,5 л), закатать и укутать до остывания.

Баклажаны по-корейски

Ингредиенты:

1 кг баклажанов, 5–6 зубчиков чеснока, 400 мл воды, 200 мл 9 %-го уксуса, 200 мл растительного масла, 1 ст. л. сахара, 2 ч. л. соли, душистый и черный перец горошком, гвоздика, молотый кардамон и острый перец по вкусу

Баклажаны тщательно вымыть, нарезать брусочками, посолить и оставить на 30–40 мин. Затем промыть, отжать, переложить в сотейник или кастрюлю, влить воду, 150 мл уксуса, добавить перец горошком, гвоздику. Если жидкости недостаточно, можно долить еще немного воды, чтобы баклажаны были полностью в нее погружены. На среднем огне довести до кипения, затем снять с огня, накрыть крышкой, оставить на 10 мин. Баклажаны откинуть на дуршлаг, дать лишней жидкости стечь. К горячим баклажанам добавить измельченный чеснок, растительное масло, сахар, соль, молотый кардамон и острый перец, влить оставшийся уксус. Перемешать, чтобы специи равномерно распределились. Затем разложить в подготовленные банки, простерилизовать (банки объемом 0,5 л – 10–15 мин, объемом 1 л – 15–20 мин), закатать крышками и укутать до остывания.

Баклажаны по-корейски для хранения в холодильнике

Ингредиенты:

2 кг баклажанов, 3 л воды, 6 ст. л. соли

Для соуса: 3 крупные луковицы, 3 красных болгарских перца, 1 пучок петрушки или сельдерея, 5 зубчиков чеснока, острый перец по вкусу, 150 мл растительного масла, 100 мл 9 %-го укуса, 80–100 мл воды, 2 ст. л. сахара

Баклажаны разрезать на 4 части, опустить в кипящую подсоленную воду на 2–3 мин. Вынуть, остудить, нарезать кубиками. Для соуса измельчить лук, перец нарезать соломкой, острый перец нарезать полукольцами, зелень нарубить, чеснок пропустить через пресс. Смешать указанные продукты, добавить растительное масло, уксус, воду и сахар. Соединить баклажаны с получившейся массой, аккуратно перемешать, разложить в подготовленные банки. Через сутки баклажаны будут готовы. Хранить в прохладном месте.

Баклажаны по-корейски с луком и морковью

Ингредиенты:

1 кг баклажанов, 500 г моркови, 500 г лука, 1 головка чеснока, 1 большой стручок острого перца, 80 мл растительного масла, 80 мл 9 %-го уксуса, 2 ст. л.

сахара, 2,5 ч. л. соли, 1 ч. л. молотого черного перца

Баклажаны нарезать небольшими кусочками, лук – полукольцами. Морковь натереть на терке для корейской моркови. Все овощи смешать в кастрюле, залить растительным маслом. Нагреть на слабом огне и тушить 20 мин, перемешивая. Добавить мелко нарезанный острый перец, чеснок, уксус, сахар, соль и молотый черный перец, тушить 2 мин. Горячий салат разложить в подготовленные банки, простерилизовать (банки объемом 0,5 л – 20 мин, объемом 1 л – 30 мин), закатать крышками и укутать до остывания.

Баклажаны в орехово-чесночном маринаде

Ингредиенты:

3 кг баклажанов, 1 стакан очищенных грецких орехов, 2 стручка острого перца, 300 г чеснока, 1 пучок петрушки и кинзы, 600 мл растительного масла, 5 ст. л. 9 %-го уксуса, соль по вкусу

Баклажаны очистить, нарезать пластинами, посыпать солью, оставить на 30 мин. Затем промыть, обсушить и обжарить на части масла до зарумянивания. Орехи, острый перец, чеснок и зелень пропустить через мясорубку. Добавить к смеси растительное масло, уксус и соль по вкусу, перемешать. Жареные баклажаны выложить в стерилизованные банки объемом 0,5 л, перекладывая приготовленной смесью. Банки накрыть крышками, простерилизовать 40 мин, закатать и укутать до остывания.

Баклажаны по-грузински

Ингредиенты:

1 кг небольших баклажанов, 50 г чеснока, 20 г чабера, 20 г базилика, 20 г кинзы, 20 г укропа, ½ ст. л. соли

Для маринада: 500 мл воды, 300 мл винного уксуса, 40 г зелени сельдерея, ½ ст. л. соли

Баклажаны очистить, бланшировать 1–2 мин в кипящей подсоленной воде, откинуть на дуршлаг, дать воде стечь. В каждом баклажане сделать продольный надрез глубиной 3–4 см. Чеснок очистить, пропустить через пресс, растереть с солью. Добавить рубленую зелень, тщательно перемешать. Наполнить смесью надрезы баклажанов, уложить в стерилизованные банки. Для маринада воду довести до кипения, добавить сельдерей, соль, кипятить 1 мин. Снять с огня, влить уксус. Баклажаны залить маринадом. Банки закрыть полиэтиленовыми крышками, хранить в прохладном месте.

Кабачки «Под грузди»

Ингредиенты:

3 кг кабачков, 1 морковь, 7–8 зубчиков чеснока, по 1 пучку петрушки и укропа, 200 мл растительного масла, 200 мл 9 %-го уксуса, 6 ст. л. сахара, 2 ст. л. соли, 1 ст. л. молотого черного перца

Кабачки желательно брать достаточно зрелые, с твердой мякотью. Кабачки очистить от кожуры и семян, нарезать ломтиками толщиной 1 см. Морковь нарезать кружочками, зелень нарубить, чеснок пропустить через пресс. Смешать кабачки с подготовленными овощами и зеленью, добавить растительное масло, уксус, сахар, соль, молотый перец, перемешать, оставить

на 3 ч. Затем разложить в подготовленные банки объемом 1 л, стерилизовать 15–20 мин, закатать крышками и укутать до остывания.

Фаршированные кабачки

Ингредиенты:

1 кг молодых кабачков, 300 г моркови, 100 г корня петрушки или сельдерея, 300 г лука, 150 мл растительного масла, 2 веточки петрушки

Для заливки: 1 кг помидоров, 50 мл 9 %-го уксуса, 2 ст. л. соли, 1,5 ст. л. сахара, 2 лавровых листа, 5–6 горошин душистого перца

Морковь и корень петрушки очистить, натереть на терке. Лук нарезать полукольцами. Лук и коренья обжарить до полуготовности в разогретом растительном масле, добавить рубленую зелень. Молодые кабачки вымыть, разрезать вдоль на 2 части, аккуратно ложкой вынуть часть мякоти с семенами, посыпать щепоткой соли и оставить на 20 мин, затем слить выделившийся сок. Нафаршировать половинки кабачков овощами с зеленью, выложить в банки объемом 1 л. Для заливки помидоры

ошпарить, очистить от кожицы, нарезать кубиками. Добавить соль, сахар и специи, варить на медленном огне, пока масса немного не уварится. Влить уксус, тщательно перемешать. Полученным томатным соусом залить кабачки. Банки стерилизовать в течение 1 ч, закатать крышками и укутать до остывания. Хранить в прохладном месте.

Кабачки с морковью

Ингредиенты:

5 кг кабачков, 1 кг моркови, чеснок и зелень по вкусу

Для маринада: 600–750 мл воды, 500 мл растительного масла, 300 мл 9 %-го уксуса, 8 ст. л. сахара, 4 ст. л. соли, лавровый лист, черный перец горошком

Кабачки нарезать кружочками или кубиками. Морковь очистить, натереть на крупной терке. Смешать ингредиенты для маринада, довести до кипения. Положить в кипящий маринад кабачки и морковь, кипятить 10 мин. Добавить нарезанный чеснок и зелень, тушить еще 3–5 мин. Горячие кабачки с маринадом разложить в подготовленные банки, закатать крышками и укутать до остывания.

Маринованные рулеты из кабачков с помидорами

Ингредиенты:

2 небольших кабачка, 3 помидора, 1 пучок петрушки, чеснок по вкусу

Для маринада: 1 л воды, 2 ст. л. 9 %-го уксуса, 2 ст. л. соли, семена укропа, 4 горошины душистого перца

Нарезать очищенные кабачки тонкими пластинами и бланшировать в кипящей воде 5 мин. Помидоры нарезать ломтиками. На каждую пластину кабачка выложить по ломтику помидора, свернуть в рулет и уложить в банки объемом 1 л, перекладывая зеленью петрушки и чесноком (по желанию). Для маринада вскипятить воду с солью, душистым перцем и семенами укропа, снять с огня и влить уксус. Залить маринадом овощи. Банки стерилизовать 15 мин, после чего закатать крышками и укутать до остывания.

Овощи по-итальянски

Ингредиенты:

2–3 небольших баклажана, 2–3 небольших цукини, 2 болгарских перца, 100 г консервированных оливок без косточек, 1 ч. л. орегано, 1 ч. л. тимьяна, 8–9 горошин черного перца, 2 ст. л. соли, 200 мл яблочного уксуса, 200 мл воды

Для маринада: 500 мл воды, 150 мл растительного масла, 40 мл 9 %-го уксуса, 1 ч. л. соли, 1 ч. л. сахара

Ингредиенты рассчитаны на 2 банки объемом 1 л. Баклажаны и цукини нарезать тонкими кружочками. Перец очистить от семян, нарезать полосками. Овощи по отдельности посыпать солью, оставить на 1 ч. Смешать 200 мл воды и 200 мл яблочного уксуса, довести до кипения. Отварить в растворе каждый вид овощей по 3 мин с момента закипания. Сразу же разложить в стерилизованные банки, перекладывая оливками, черным перцем и посыпая сушеными травами. Для маринада смешать все указанные ингредиенты, довести до кипения. Овощи залить маринадом. Банки простерилизовать, закатать крышками и укутать до остывания.

Огурцы в чесночно-укропном маринаде

Ингредиенты:

2 кг огурцов

Для маринада: 100 г чеснока, 1 пучок укропа, 2 острых перца, 100 мл растительного масла, 100 мл 9 %-го уксуса, 4 ст. л. сахара, 1 ст. л. соли

Очищенный перец и чеснок измельчить в блендере или пропустить через мясорубку. Добавить мелко нарезанный укроп, растительное масло, уксус, сахар, соль и тщательно перемешать. Небольшие огурцы вымыть, разрезать на 4 части, перемешать с маринадом. Оставить на 4 ч, периодически перемешивая, чтобы огурцы хорошо промариновались. За это время огурцы пустят сок. Огурцы вместе с маринадом выложить в подготовленные банки, накрыть крышками и простерилизовать (банки объемом 0,5 л – 10 мин, объемом 1 л – 20 мин). Затем закатать и укутать до полного остывания.

Фаршированные помидоры

Ингредиенты:

8 кг плотных помидоров, 1 кг болгарского перца, 3 стручка острого перца, 4 моркови, 4 головки чеснока, лавровый лист, перец горошком по вкусу

Для маринада: 5 л воды, 330 мл 9 %-го уксуса, 2 стакана сахара, 1 стакан соли

В плотных помидорах (сорт «сливки») срезать верх, удалить немного мякоти. Мякоть помидоров, болгарский и острый перец, морковь и чеснок измельчить с помощью блендера или мясорубки. Жидкость отжать. Получившейся смесью нафаршировать помидоры. На дно банок объемом 1 л положить лавровый лист и перец горошком. Заполнить банки помидорами, располагая их вертикально. Смешать ингредиенты для маринада и довести до кипения. Залить горячим маринадом овощи. Банки стерилизовать 15 мин, закатать крышками и укутать до остывания; не переворачивать.

Запеченные помидоры консервированные

Ингредиенты:

1 кг помидоров, 1 ст. л. лимонного сока, ½ ч. л. сушеных пряных трав (тимьян, орегано, базилик), щепотка соли

Помидоры разрезать пополам, слегка отжать часть сока. Выложить срезами вверх на застеленный пергаментом противень, посыпать сушеными пряными травами и солью. Запекать в разогретой духовке, пока кожица не потемнеет (20–25 мин). Помидоры вынуть из духовки, дать немного остыть, очистить от кожицы. На дно стерилизованной банки объемом 0,5 л налить 1 ст. л. лимонного сока, плотно уложить запеченные помидоры, слегка утрамбовывая стерилизованной ложкой, чтобы не оставалось пустот и пузырьков воздуха. Банку накрыть крышкой и стерилизовать 40 мин. Затем закатать, перевернуть и укутать до остывания.

Жареные помидоры консервированные

Ингредиенты:

1 кг помидоров, 1 головка чеснока, 1 ч. л. соли, 2 ст. л. сахара, 60 мл уксуса, 3–4 горошины душистого перца, кусочек острого перца, растительное масло

Крепкие небольшие помидоры (лучше с плотной кожицей) вымыть и обсушить. В сковороде разогреть масло. Выкладывать в него помидоры небольшими порциями и обжаривать со всех сторон. Помидоры должны свободно перекатываться по сковороде, переворачивать их лучше ложкой, чтобы не было проколов. Обжаренные помидоры выложить в подготовленную банку объемом 1 л, пересыпая зубчиками чеснока и специями. Сверху всыпать соль, сахар и влить уксус. Залить кипятком доверху и закатать.

Зеленые помидоры с хреном

Ингредиенты:

5 кг зеленых помидоров, 100 г хрена, 100 г чеснока, 100 г острого перца

Для маринада: 4,5 л воды, 500 мл 9 %-го уксуса, 2 стакана сахара, 1 стакан соли

Зеленые помидоры разрезать на 4 части. Хрен, чеснок и перец пропустить через мясорубку. Массу аккуратно перемешать с помидорами и разложить в банки. Для приготовления маринада в кипящей воде растворить соль и сахар, снять с огня, влить уксус. Овощи залить маринадом. Банки стерилизовать 15–20 мин, закатать крышками и укутать до остывания.

Закуска из зеленых помидоров к мясу

Ингредиенты:

500 г небольших зеленых помидоров, 2–3 стручка перца чили, 200 мл воды, 250 г сахара, 1 ст. л. соли, сок ½ лимона

Перец чили очистить, мелко нарезать. Зеленые помидоры залить кипятком на 1–2 мин. Затем воду слить, помидоры нарезать дольками. Добавить перец, воду, сахар, соль, сок лимона, довести до кипения и варить до прозрачности помидоров. Горячую смесь разложить в стерилизованные банки и закатать.

Цветная капуста в томатно-овощном маринаде

Ингредиенты:

3 кг цветной капусты, 1,5 кг помидоров, 1 кг болгарского перца, 2 головки чеснока, 200 г петрушки, 200 мл растительного масла, 120 мл 9 %-го уксуса, 4 ст. л. сахара, 2 ст. л. соли

Помидоры и болгарский перец пропустить через мясорубку, добавить растительное масло, уксус, сахар и соль. Смесь выложить в кастрюлю, добавить соцветия капусты, варить 10–15 мин. В конце приготовления положить измельченный чеснок и петрушку. Разложить смесь в стерилизованные банки, закатать крышками и укутать до полного остывания.

Цветная капуста в томатном маринаде

Ингредиенты:

1,5 кг цветной капусты, специи по вкусу

Для маринада: 1 л томатного сока, 2 головки чеснока, 1 пучок петрушки, 4 ст. л. сахара, 2 ст. л. соли, 3 ст. л. 9 %-го уксуса

Капусту бланшировать в подсоленном кипятке целой головкой в течение 5 мин. Остудить и разобрать на соцветия. Для маринада томатный сок варить на слабом огне 20 мин, добавить пропущенный через пресс чеснок, рубленую зелень, сахар и соль, кипятить 15 мин, затем влить уксус. Капусту выложить в

подготовленную стерилизованную банку, залить горячим маринадом. Стерилизовать 12–15 мин, закатать и укутать.

Цветная капуста по-корейски

Ингредиенты:

1 кг цветной капусты, 1 морковь, 1 головка чеснока, перец чили по вкусу

Для маринада: 1 л воды, 170 мл растительного масла, 70 мл 9 %-го уксуса, 2 ст. л. сахара, 2 ст. л. соли, молотый кориандр и черный перец по вкусу

Капусту бланшировать в кипящей воде 2 мин, откинуть на дуршлаг, промыть холодной водой и дать ей стечь. Морковь натереть на терке для корейской моркови, смешать с капустой. Добавить измельченный чеснок и перец чили. Все составляющие для маринада соединить и довести до кипения. Разложить овощи в стерилизованные банки объемом 0,5 л, залить горячим маринадом. Банки накрыть крышками, стерилизовать 10 мин, закатать и укутать до остывания.

Соусы и приправы

Аджика

Ингредиенты:

3 кг помидоров, 3 кг красного болгарского перца, 300 г яблок, 300 г моркови, 100 г красного острого перца, 500 г чеснока, по 2 пучка укропа и петрушки, 300 мл растительного масла, соль по вкусу

Все продукты, кроме зелени и острого перца, пропустить через мясорубку. Посолить по вкусу, добавить мелко нарезанный острый перец, растительное масло, варить 2 ч. За 20–25 мин до конца варки добавить нарезанную зелень. Готовую аджику разложить в банки, хранить в холодильнике.

Аджика абхазская сухая

Ингредиенты:

25 стручков острого перца, 2–3 головки чеснока, 1 ст. л. семян пажитника, 1 ст. л. семена фенхеля, 1 ст. л. семян кориандра, 1 ст. л. семян укропа, 1 ст. л. кукурузной муки, соль по вкусу

Все специи (семена пажитника, кориандра, фенхеля и укропа) необходимо подсушить на сковороде и растереть в ступке. Кукурузную муку обжарить на сухой сковороде в течение 5 мин. Острые перцы предварительно слегка подвялить на солнце, очистить и нарезать тонкими колечками. Чеснок очистить, растереть в ступке вместе с перцем и солью до однородности. Добавить муку, растертые пряности и хорошо перемешать. Хранить аджику в закрытой посуде в холодильнике.

Аджика сибирская

Ингредиенты:

3 болгарских перца, 3 острых перца, 3 головки чеснока, 1 пучок кинзы, 200 г томатной пасты, 100 мл растительного масла, 1,5 ст. л. 9 %-го уксуса, соль по вкусу

Перец, чеснок и кинзу пропустить через мясорубку. Добавить

томатную пасту, масло, уксус и соль, тщательно перемешать. Хранить в холодильнике в закрытых баночках. Выход готового продукта – около 0,5 л.

Аджика по-армянски

Ингредиенты:

5 кг спелых помидоров, 1 кг чеснока, 500 г острого стручкового перца, соль

Помидоры, чеснок и перец пропустить через мясорубку, добавить соль, перемешать и оставить в эмалированной посуде на 10–15 дней, чтоб аджика перебродила. Ежедневно ее нужно перемешивать. Готовую аджику разложить в банки, накрыть крышками и хранить в холодильнике.

Аджика с хреном

Ингредиенты:

2 кг помидоров, 300 г корня хрена, 100–200 г чеснока, 1 ст. л. 9 %-го уксуса, соль по вкусу

Хрен очистить, вымыть, измельчить в блендере или пропустить через мясорубку. Помидоры вымыть и вместе с чесноком пропустить через мясорубку. Добавить хрен, уксус, соль, тщательно перемешать. Аджику разложить в стерилизованные банки. Хранить в холодильнике.

Аджика по-киевски

Ингредиенты:

5 кг спелых помидоров, 1 кг болгарского перца, 1 кг яблок, 1 кг моркови, 400 мл растительного масла, 8 ст. л. сахара, 2 ст. л. соли, 2 ст. л. молотого острого перца

Все овощи пропустить через мясорубку (помидоры лучше предварительно очистить от кожицы). Добавить растительное масло, сахар, соль, молотый перец и варить 2–5 ч (до желаемой густоты). Готовую аджику разложить горячей в стерилизованные банки, закатать и укутать.

Аджика домашняя

Ингредиенты:

2,5 кг помидоров, 1 кг моркови, 1 кг красного болгарского перца, 2 стручка острого перца, 3–4 головки чеснока, 1 стакан растительного масла, 8 ст. л. сахара, 2 ст. л. соли

Все овощи (кроме чеснока и острого перца) пропустить через мясорубку. Добавить растительное масло, сахар, соль. Смесь положить в эмалированную кастрюлю и тушить, помешивая, 1 ч. Снять с огня, остудить. Затем добавить пропущенный через пресс чеснок и измельченный острый перец. Холодную аджику разложить в стерилизованные банки, закрыть полиэтиленовыми крышками. Хранить в холодильнике.

Аджика из болгарского перца с сельдереем

Ингредиенты:

500 г красного болгарского перца, 500 г красного острого перца, 100 г чеснока, 250 г зелени кинзы, 150 г

зелени базилика, 150 г зелени сельдерея, 250 г зелени петрушки, 250 г зелени укропа, 2 ст. л. шафрана, 2 ст. л. молотого кориандра, 2 ст. л. хмели-сунели, соль по вкусу

Болгарский и острый перец промыть, удалить плодоножку, очистить от семян. Чеснок очистить. Зелень промыть и обсушить. Подготовленный перец вместе с зеленью и чесноком пропустить через мясорубку, перемешать. Добавить шафран, кориандр, хмели-сунели и соль, тщательно перемешать. Готовую аджику разложить в банки, закрыть крышками и хранить в прохладном месте.

Аджика из груш

Ингредиенты:

1 кг груш, 1 кг болгарского перца, 1 кг помидоров, 1 кг моркови, 1 кг лука, 150 г чеснока, 200 мл растительного масла, 100 мл 9 %-го уксуса, 3–4 ст. л. сахара, 3 ст. л. соли

Перец, помидоры, морковь, лук и груши промыть, очистить от плодоножек и семян, нарезать небольшими кусками. Пропустить подготовленные продукты через мясорубку с мелкой решеткой. Полученную массу выложить в кастрюлю, добавить растительное масло, сахар, соль, перемешать. Варить на медленном огне, помешивая, 30 мин с момента закипания. Добавить пропущенный через пресс чеснок, уксус, варить еще 5 мин. Сразу же разложить в стерилизованные банки, закатать и перевернуть. Можно хранить при комнатной температуре.

Аджика с яблоками

Ингредиенты:

500 г болгарского перца, 150 г острого перца, 400 г помидоров, 300 г моркови, 300 г корня петрушки, 300 г яблок, 300 г чеснока, 200 мл 9 %-го уксуса, 2 ст. л. томатной пасты, 100 г сухой горчицы, соль по вкусу

Все овощи и яблоки промыть, очистить и нарезать крупными кусками. Пропустить через мясорубку с мелкой решеткой, добавить уксус, томатную пасту, горчицу и соль по вкусу, тщательно перемешать. Аджику разложить в банки и закрыть полиэтиленовыми крышками. Хранить в холодильнике.

Аджика из крыжовника с чесноком

Ингредиенты:

1 кг недозрелого крыжовника, 300 г чеснока, 10 стручков острого перца, 1 ст. л. соли, 1 ст. л. молотого кориандра

Все ингредиенты вымыть, очистить и пропустить через мясорубку. Добавить соль и кориандр, перемешать. Разложить аджику в чистые сухие банки, закрыть обычными полиэтиленовыми крышками. Хранить в прохладном месте.

Аджика из болгарского перца

Ингредиенты:

2 кг болгарского перца, 150 г острого перца, 200 г чеснока, 200 мл 9 %-го уксуса, 2 ст. л. соли, 8 ст. л. сахара, специи по вкусу

Удалить семена у перца, очистить чеснок. Пропустить чеснок и перец через мясорубку. Добавить соль, сахар, уксус и специи, тщательно перемешать. Готовую аджику разложить в стерилизованные банки, закрыть крышками. Хранить в холодильнике.

Аджика из тыквы

Ингредиенты:

300 г мякоти тыквы, 200 г болгарского перца, 1 кг помидоров, 200 г яблок, 1–2 головки чеснока, 1–2 стручка острого перца, 100 мл растительного масла, 1 ст. л. сахара, 1 ст. л. соли, 30 мл 9 %-го уксуса

Все овощи и яблоки очистить, у яблок и перца удалить семена. Пропустить все продукты (кроме чеснока) через мясорубку. Уваривать 1–1,5 ч на небольшом огне (до желаемой густоты). Добавить растительное масло, сахар, соль, чеснок, варить 5 мин. Влить уксус и нагревать еще 2 мин. Горячую аджику разложить в стерилизованные банки, закатать крышками, перевернуть и укутать до остывания.

Аджика для детей

Ингредиенты:

500 г яблок, 500 г болгарского перца, 500 г моркови, 250 г корня пастернака, 150 г очищенных грецких орехов, 250 г чеснока, 5 л томатного сока, 500 мл растительного масла, зелень петрушки и укропа, соль

Яблоки, болгарский перец, морковь, корень пастернака и чеснок очистить. Вместе с грецкими орехами дважды пропустить через мясорубку. Добавить томатный сок, варить 4 ч. Влить растительное масло, варить еще 2 ч. Добавить мелко нарезанную зелень петрушки и укропа, соль. Готовую аджику разложить в стерилизованные банки, закатать крышками.

Аджика красная грузинская

Ингредиенты:

1 кг красного острого перца, 200 г очищенных грецких орехов, 300 г чеснока, 50–70 г семян кориандра, 100 г хмели-сунели, немного молотой корицы, 300–400 г крупной соли

Красный острый перец замочить на 1 ч. Затем нарезать, добавить орехи, чеснок, кориандр, хмели-сунели, корицу и соль. Пропустить 3–4 раза через мясорубку с мелкой решеткой.

Хранить при любой температуре в закрытой посуде.

Аджика кабачковая

Ингредиенты:

3 кг кабачков, 4–5 болгарских перцев, 2 стручка острого перца, 200 г чеснока, 250 г томатной пасты, 200 мл растительного масла, 150 мл 9 %-го уксуса, 8 ст. л. сахара, 2 ст. л. соли

Овощи пропустить через мясорубку. Томатную пасту смешать с маслом, сахаром и солью, добавить к овощам, перемешать, довести до кипения и варить 25–30 мин. Влить уксус, проварить еще 5 мин. Горячую аджику разложить в стерилизованные банки и закатать крышками.

Аджика из кабачков и томатов

Ингредиенты:

3 кг кабачков, 1,5 кг помидоров, 500 г болгарского перца, 500 г моркови, 5–6 головок чеснока, 200 мл растительного масла, 100 мл 9 %-го уксуса, 4 ст. л. сахара, 2 ст. л. соли, 2,5 ст. л. молотого острого перца или свежий острый перец

Кабачки и морковь очистить, у перца удалить семена. Пропустить через мясорубку вместе с помидорами (с них можно снять кожицу). Добавить растительное масло, сахар, соль, острый перец, варить 35–40 мин. Добавить пропущенный через пресс чеснок, варить еще 5 мин. Влить уксус, варить 2–3 мин. Горячую аджику разложить в стерилизованные банки, закатать крышками и укутать до полного остывания.

Аджика с винным уксусом

Ингредиенты:

2 кг помидоров, 3 кг болгарского перца, 2 стручка острого перца, 150 г чеснока, 2 ст. л. сахара, по ½ пучка зелени петрушки и сельдерея, 1 ст. л. винного уксуса, соль

Помидоры очистить от кожицы, пропустить через мясорубку.

Пюре из помидоров выложить в кастрюлю, довести до кипения, варить 8–10 мин. Болгарский и острый перец очистить от семян и вместе с чесноком пропустить через мясорубку. Добавить сахар и соль. Полученную смесь добавить к помидорной массе, варить 10 мин. Зелень мелко нарезать, растереть с уксусом, положить в аджику, варить 1 мин. Горячую аджику выложить в стерилизованные банки и закрыть крышками.

Острая зеленая аджика

Ингредиенты:

300 г зеленого острого перца, 50 г очищенных грецких орехов, 2 головки чеснока, по 1 пучку петрушки и кинзы, 1 ст. л. прованских трав, 1 ч. л. соли

Зеленый перец вымыть, очистить от семян и плодоножки. Перец, орехи, чеснок и зелень измельчить блендером до однородности. Добавить прованские травы, соль, тщательно перемешать. Готовую аджику выложить в стерилизованные банки, закрыть крышками. Хранить в прохладном месте.

Аджика из зеленых яблок

Ингредиенты:

1 кг зеленых яблок, 1 кг болгарского перца, 2,5 кг помидоров, 1 кг моркови, 1 кг лука, 200 г чеснока,

2 стручка острого перца, 200 мл растительного масла, 4 ст. л. сахара, соль по вкусу

Яблоки и перец очистить от семян. Все продукты (кроме чеснока и острого перца) пропустить через мясорубку. Овощную массу выложить в кастрюлю, варить 45 мин. Добавить мелко нарезанный чеснок, острый перец, масло, сахар, соль, перемешать и варить 10 мин. Горячую аджику разложить в стерилизованные банки и закатать крышками.

Аджика без томатов

Ингредиенты:

3 кг красного болгарского перца, 6 стручков красного острого перца, 6 зубчиков чеснока, 6 ст. л. сахара, 6 ст. л. соли, 100 мл 9 %-го уксуса, 100 мл воды

Все овощи пропустить через мясорубку. Добавить сахар, соль, уксус, воду, тщательно перемешать. Аджику разложить в стерилизованные банки и хранить в холодильнике.

Аджика без томатов острая

Ингредиенты:

800 г красного болгарского перца, 200 г острого перца, 100 г чеснока, 1 ст. л. 9 %-го уксуса, 1 ст. л. соли, ½ ч. л. семян кориандра, ½ ч. л. семян укропа, ½ ч. л. хмели-сунели

У болгарского и острого перца удалить семена. Перец с чесноком измельчить в блендере или пропустить через мясорубку. Добавить соль и специи, тщательно перемешать. Должна получиться однородная масса. Поставить массу на огонь, влить уксус, довести до кипения, но не кипятить. Горячую аджику сразу же разлить в банки и закрыть крышками. Хранить в холодильнике.

Аджика из баклажанов

Ингредиенты:

3 кг баклажанов, 3 кг помидоров, 10 болгарских перцев, 2 средние головки чеснока, 200 мл

растительного масла, 100 мл уксуса, 3 ст. л. соли, сахар по вкусу

Баклажаны очистить, нарезать кубиками, посолить и оставить, чтобы вышла горечь. Затем промыть и пропустить через мясорубку. Помидоры и перец пропустить через мясорубку, выложить в кастрюлю с разогретым маслом, довести до кипения. Добавить баклажаны, тушить 40 мин. Затем добавить измельченный чеснок, уксус, соль, сахар и варить еще 5 мин. Горячую аджику разложить в стерилизованные банки и закатать крышками.

Аджика из кабачков с хреном

Ингредиенты:

3 кг кабачков, 200 г корня хрена, 2 головки чеснока, 1 пучок петрушки, 200 мл растительного масла, 10 ст. л. томатной пасты или пюре из помидоров, 4,5 ст. л. 9 %-го уксуса, 3,5 ст. л. соли, 3 ч. л. молотого черного перца

Кабачки очистить, измельчить в блендере, посолить, оставить на 2 часа. Кабачковую массу слегка отжать, выложить в

эмалированную посуду, добавить растительное масло, томатную пасту, соль и молотый перец, тушить около 1,5 ч. Влить уксус, добавить тертый корень хрена, пропущенный через пресс чеснок, рубленую зелень петрушки, варить 10 мин. Горячую аджику разложить в стерилизованные банки и закатать крышками.

Кетчуп с сельдереем

Ингредиенты:

4 кг помидоров, 250 г корня сельдерея, 300 г лука, 100 мл 9 %-го уксуса, ½ ч. л. молотого имбиря, 5–7 бутонов гвоздики, ½ ч. л. молотой корицы, 1 ч. л. паприки, 2 ст. л. соли, сахар по вкусу

Помидоры ошпарить, очистить от кожицы, нарезать кубиками, выложить в сотейник и варить до закипания. Добавить мелко нарезанные лук и корень сельдерея, варить до мягкости овощей. Овощную массу протереть через мелкое сито или измельчить блендером. Поставить на огонь, добавить специи, соль и сахар, варить, помешивая, пока не выпарится лишняя жидкость. Влить уксус, варить еще 2 мин. Горячий соус разлить в стерилизованные банки, закатать крышками и укутать до остывания. Хранить в прохладном месте.

Кетчуп домашний перцовый

Ингредиенты:

1 кг болгарского перца разного цвета, 1 кг помидоров, 1 головка чеснока, 2 ст. л. томатной пасты, ½ стакана растительного масла, 2 ст. л. 9 %-го уксуса, 1,5 ст. л. сахара, 1 ст. л. соли, молотый черный перец, паприка по вкусу

Болгарский перец пропустить через мясорубку, добавить растительное масло, тушить 10 мин. Помидоры с чесноком измельчить блендером (или пропустить через мясорубку), выложить к тушеному перцу, добавить сахар, соль, специи, варить 10 мин. Добавить томатную пасту и уксус, варить 2 мин. Горячий соус разлить в стерилизованные банки, закатать крышками и укутать до остывания.

Кетчуп из слив с кизилом

Ингредиенты:

1 кг слив, 250 г кизила, 4 острых перца, 8–10 зубчиков чеснока, ½ пучка кинзы, ½ пучка укропа, ½ пучка мяты, ½ пучка базилика, ½ пучка петрушки, 1 стакан воды, 2 ст. л. яблочного уксуса, 1 ч. л. молотого кориандра, 1 ч. л. шафрана, ½ ч. л. хмели-сунели, соль, сахар, перец по вкусу

Сливы вымыть, разделить на половинки, удалить косточку. Выложить в кастрюлю, влить немного воды и тушить до готовности. Сливы будут готовы, когда кожица начнет отходить от мякоти. Пюрировать сливы в однородную массу с помощью блендера или протереть через сито. Тушить сливовое пюре еще 20–30 мин. Кизил высыпать в сотейник, добавить 50 мл воды, проварить, пока не станет отделяться косточка, и протереть через сито. Острый перец вымыть, удалить плодоножку, разрезать на 2 части, удалить семена. Очистить чеснок, крупно нарезать зелень. Выложить в чашу блендера острый перец, чеснок, зелень, измельчить. Добавить пюре из кизила. Эту массу вылить в сливовый соус, добавить по вкусу соль, сахар и специи, варить, перемешивая, до желаемой густоты. За 5 мин до окончания варки влить яблочный уксус. Горячий соус разлить в банки, закатать крышками, перевернуть и укутать до остывания.

Зеленый кетчуп

Ингредиенты:

2 кг зеленых помидоров, 1 кг зеленых яблок, несколько перьев зеленого лука, 70 мл 9 %-го уксуса, 3 ст. л. сахара, 3 ч. л. соли, 2 бутона гвоздики, 10 горошин черного перца

Все ингредиенты вымыть и обсушить. Зеленые помидоры мелко нарезать. Яблоки нарезать кубиками. Лук измельчить. Выложить яблоки, лук и помидоры в посуду для варки. Добавить сахар, соль, специи, перемешать и варить на небольшом огне около 15–30 мин. Массу измельчить блендером или протереть через мелкое сито. Выложить в кастрюлю, уварить до желаемой густоты. Влить уксус, прогреть 2 мин. Соус разлить в банки, простерилизовать (банки объемом 0,5 л – 10–15 мин, объемом 1 л – 20 мин), закатать крышками и укутать до остывания.

Кетчуп «Закуска ацтеков»

Ингредиенты:

1 кг помидоров, 10 болгарских перцев, 10 луковиц, 10 головок чеснока, 1–2 стручка острого перца, 200 мл растительного масла, 1 ст. л. соли

Помидоры, болгарский перец, лук, чеснок и острый перец пропустить через мясорубку. Добавить растительное масло, соль, тщательно перемешать, оставить при комнатной температуре на ночь. Соус разлить в банки и хранить в холодильнике.

Кетчуп по-домашнему

Ингредиенты:

1,5 кг помидоров, 500 г лука, ½ стакана 9 %-го уксуса, 1 ст. л. соли, 3–4 ст. л. сахара, гвоздика, душистый перец

Помидоры и лук измельчить в пюре. Добавить сахар, соль. Гвоздику и душистый перец сложить в марлевый мешочек, завязать, опустить в овощную массу. Довести до кипения, уварить на ⅓ объема. В конце варки вынуть марлевый мешочек со специями, влить уксус. Массу довести до однородной консистенции с помощью блендера, вскипятить. Горячий соус разложить в банки и закатать крышками.

Кетчуп из слив

Ингредиенты:

1 кг спелых слив, молотый красный перец, молотый черный перец, корица, гвоздика, соль, сахар по вкусу

Сливы вымыть, удалить косточки, пропустить через мясорубку. Добавить перец, гвоздику, корицу, соль, сахар по вкусу, тщательно перемешать. Разложить кетчуп в подготовленные банки, простерилизовать 15–20 мин (время указано для банок объемом 0,5 л), закатать крышками и укутать до остывания.

Кетчуп из слив, помидоров и перца

Ингредиенты:

1 кг слив, 2 кг помидоров, 500 г болгарского перца, 2 стручка острого перца, 500 г лука, по 5–6 горошин черного и душистого перца, соль и сахар по вкусу

У слив удалить косточки, очистить от кожицы. Помидоры ошпарить, также очистить от кожицы. У перца удалить семена, лук очистить. Пропустить все овощи и сливы через мясорубку, добавить специи, соль и сахар. Варить массу до загустения 3–4 ч. Горячий соус разложить в стерилизованные банки и закатать крышками.

Кетчуп из слив, помидоров и яблок

Ингредиенты:

3 кг помидоров, 1 кг слив, 500–600 г яблок, 500 г лука, 50 мл 9 %-го уксуса, 8 ст. л. сахара, 1 ч. л. молотого черного перца, 1 ч. л. корицы, 1 ч. л. гвоздики, молотый острый перец и соль по вкусу

У слив удалить косточки, у яблок – сердцевину. Помидоры, сливы, яблоки и лук нарезать средними кусочками, выложить в емкость и тушить 1,5–2 ч (до выпаривания влаги). Массу снять с огня и измельчить блендером или протереть через сито. Добавить уксус, сахар, соль, специи, перемешать и варить на слабом огне еще 30–40 мин. Горячий соус разложить в стерилизованные банки и закатать крышками.

Закусочный соус «Чили»

Ингредиенты:

2,5 кг помидоров, 1 кг моркови, 200 г чеснока, 200 мл растительного масла, 2 ст. л. 9 %-го уксуса, 8 ст. л. сахара, 3 ч. л. соли, 2 ст. л. молотого красного перца

Помидоры нарезать ломтиками, морковь натереть на терке. Овощи выложить в кастрюлю, добавить сахар, соль, масло, молотый перец, варить 1 ч. В конце приготовления добавить измельченный чеснок и уксус. Горячий соус разложить в стерилизованные банки и закатать крышками.

Соус «Анкл Бэнс» домашний

Ингредиенты:

3 кг помидоров, 1 кг болгарского перца, 500 г моркови, 1 головка чеснока, 1 пучок зелени, 250–300 мл растительного масла, 8 ст. л. сахара, 2 ст. л. соли, 2 ст. л. 9 %-го уксуса, специи по вкусу

Морковь натереть на терке, перец нарезать тонкой соломкой. Помидоры пропустить через мясорубку, поставить томатную массу на огонь и варить 20 мин. Затем добавить морковь и перец, варить еще 20 мин. Добавить пропущенный через пресс чеснок, мелко нарезанную зелень, растительное масло, сахар, соль, варить 5 мин. Затем влить уксус, варить еще 5 мин. Горячий соус разложить в стерилизованные банки и закатать крышками.

Соус «Анкл Бэнс» из кабачков

Ингредиенты:

2 кг кабачков, 2,5 кг помидоров, 1 кг болгарского перца, 200 г чеснока, 200 мл растительного масла, 8 ст. л. сахара, 2,5 ст. л. соли, 100 мл 9 %-го уксуса

Кабачки очистить, нарезать мелкими кубиками или натереть на крупной терке. Помидоры ошпарить, очистить от кожицы, пропустить через мясорубку. Перец нарезать соломкой. Чеснок пропустить через пресс. Смешать кабачки, помидоры, чеснок, добавить соль, сахар, масло, тушить на среднем огне 30 мин. Добавить болгарский перец, через 5 мин влить уксус и тушить все вместе еще 20 мин. Разлить горячий соус в стерилизованные банки, закатать крышками и укутать до полного остывания.

Соус «Дамский горлодер»

Ингредиенты:

3 кг помидоров, 1 кг моркови, 1 кг яблок, 1 кг красного болгарского перца, 2 стручка острого перца, 150–200 г чеснока, 2,5 ст. л. соли, 2,5 ст. л. сахара, 200 мл 9 %-го уксуса

Все продукты (кроме чеснока) пропустить через мясорубку. Добавить соль и сахар, варить на медленном огне 30 мин. Добавить пропущенный через пресс чеснок, варить еще 5 мин. Влить уксус, снять с огня. Горячий соус разложить в стерилизованные банки и закатать крышками.

Соус из слив

Ингредиенты:

2 кг слив, 1 кг красного болгарского перца, 200 г чеснока, по 1 пучку укропа, петрушки и базилика, 2 ст. л. томатной пасты, 100 г сахара, 2 ст. л. соли, ½ ч. л. молотой гвоздики, ½ ч. л. молотого кориандра, ½ ч. л.

молотого тмина, ½ ч. л. молотого черного перца

Сливы вымыть, удалить косточки. Перец очистить от семян. Пропустить через мясорубку сливы, перец и зелень. В кастрюлю с толстым дном выложить полученную смесь, добавить томатную пасту, сахар, соль и специи. Дать соусу закипеть на среднем огне, затем убавить огонь до самого маленького и варить в течение 20 мин. Добавить измельченный чеснок, кипятить еще 5–7 мин. Разложить готовый соус в стерилизованные банки, закатать крышками, перевернуть вверх дном и укутать до полного остывания.

Соус из слив и болгарского перца

Ингредиенты:

500 г слив, 4 болгарских перца, 1 головка чеснока, 3 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. 9 %-го уксуса, 5–6 горошин черного перца, сахар, соль по вкусу

У слив удалить косточки. Болгарский перец очистить от семян. Чеснок очистить. Подготовленные продукты пропустить через мясорубку. Добавить перец горошком, масло, соль и сахар, довести до кипения, варить на слабом огне 15 мин. Влить уксус, варить еще 2 мин. Горячий соус разложить в стерилизованные банки и закатать крышками.

Соус ткемали из алычи

Ингредиенты:

1 кг алычи, 1 стручок острого перца, 3 зубчика чеснока, ½ пучка укропа, кинзы и мяты, 50 г сахара, 2 ч. л. соли, 1 ст. л. молотого кориандра, 1 ст. л. хмели-сунели

Алычу тщательно промыть, разрезать на половинки и удалить косточки. Залить алычу водой, варить примерно 30 мин с момента закипания. Воду, в которой варилась алыча, слить, но не выливать. Алычу измельчить в пюре с помощью блендера. Добавить сахар, соль, молотый кориандр, хмели-сунели. Острый перец, чеснок и зелень измельчить с помощью блендера в пюре. Добавить к алыче, влить немного жидкости, оставшейся после варки алычи, уварить до консистенции сметаны. Готовый соус разлить в стерилизованные банки и закатать крышками.

Соус-приправа из черноплодной рябины

Ингредиенты:

5 стаканов черноплодной рябины, 2 головки чеснока, соль

Ягоды рябины перебрать, промыть, пропустить через мясорубку вместе с очищенным чесноком. Добавить соль, перемешать. Соус выложить в стеклянные банки, плотно укупорить и хранить в холодильнике или погребе.

Соус из яблок с хреном

Ингредиенты:

4 яблока, 3 ст. л. тертого хрена, цедра ½ лимона, 1 ч. л. сока лимона, 1 ч. л. сахара, 2 ст. л. воды, соль

Яблоки очистить, крупно нарезать, удалить семена. Выложить в кастрюлю, влить немного воды, добавить сахар, цедру лимона, проварить на медленном огне до мягкости яблок, дать слегка остыть. Затем вместе с отваром пюрировать в блендере. Добавить сок лимона, хрен, соль, перемешать и разложить в банки. Хранить в холодильнике. Соус хорошо подходит к мясным и рыбным блюдам.

Соус-закуска из кабачков и слив

Ингредиенты:

1 кг молодых кабачков, 350 г болгарского перца, 200 г моркови, 300–400 г недозрелых слив, 1 головка чеснока (по желанию), зелень петрушки, 150 мл растительного масла, 20 мл 6 %-го уксуса, 100 г сахара, 20–30 г соли

Очищенные кабачки нарезать кубиками. Из болгарского перца удалить семена, нарезать его полосками. Морковь натереть на крупной терке. Из слив удалить косточки, пропустить через мясорубку, добавить растительное масло, уксус, сахар и соль, поставить на огонь и прокипятить. Добавить к сливам нарезанные кабачки, перец, тертую морковь и варить 20–30 мин при постоянном помешивании. Затем положить нарезанную петрушку и пропущенный через пресс чеснок. Прокипятить все вместе еще 5–7 мин, разложить в стерилизованные банки и закатать крышками.

Острый фруктово-овощной соус

Ингредиенты:

1 кг абрикосов, 2 кг помидоров, 4 болгарских перца, 500 г лука, 2 ст. л. душистого перца, соль по вкусу

Абрикосы освободить от косточек и вместе с овощами пропустить через мясорубку. Массу выложить в кастрюлю, варить

1 ч. Добавить душистый перец, соль, варить 2 мин. Горячий соус разложить в стерилизованные банки, закатать крышками и укутать до остывания.

Соус из брусники

Ингредиенты:

500 г свежей брусники, 1 зубчик чеснока, 2 ст. л. сливочного масла, 3 ст. л. сахара, соль по вкусу

Ягоды брусники промыть, выложить в кастрюлю и варить до мягкости (около 15–20 мин). Затем немного остудить и протереть через мелкое сито. Полученную массу варить в сотейнике около 20 мин, до загустения. После этого добавить сливочное масло, пропущенный через пресс чеснок, сахар и соль. Приготовленный соус остудить, разложить в сухие банки, герметично закрыть и хранить в холодильнике.

Томатный соус

Ингредиенты:

10 л томатного сока, 10 луковиц, 3 головки чеснока, 1 ст. л. молотого черного перца, 100 г сухой горчицы, 3 ст. л. соли, 8 ст. л. сахара, 200 мл 9 %-го уксуса

Измельчить лук и чеснок. Добавить томатный сок, молотый перец, горчицу, сахар и соль, варить 5 ч на маленьком огне. За 15 мин до готовности влить уксус. Горячий соус разложить в стерилизованные банки, закатать и укутать до остывания.

Яблочный соус с изюмом

Ингредиенты:

1,5 кг кислых яблок, 5 ст. л. изюма, 500 г лука, 1,5 стакана 9 %-го уксуса, 500 г сахара, 1 ч. л. соли, ½ ч. л. молотого красного перца, по щепотке черного перца и гвоздики

Яблоки и лук нарезать кусочками, выложить в кастрюлю. Добавить изюм (предварительно вымоченный и обсушенный), сахар, влить ½ стакана воды, довести до кипения, варить при частом помешивании на медленном огне до состояния густой

кашицы. Добавить соль, перец, гвоздику, влить уксус, варить еще 10–20 мин. Горячий соус разложить в стерилизованные банки, закатать крышками и укутать до остывания.

Ткемали северное

Ингредиенты:

1 кг красной смородины, 250 г чеснока, 250 г зелени укропа, 250 г зелени петрушки, 250 г зелени кинзы, 250 г зелени базилика, соль по вкусу

Перебрать красную смородину, удалить веточки и испорченные ягоды. Вымыть и откинуть на сито, чтобы стекла вся жидкость. Смородину, чеснок и зелень пропустить через мясорубку, посолить по вкусу. Массу хорошо перемешать, разложить в стерилизованные банки. Хранить в холодильнике.

Пюре из болгарского перца

Ингредиенты:

1 кг перца, соль по вкусу

Перец вымыть, удалить семена, разрезать на половины. Бланшировать в кипящей воде 5–8 мин, дать воде стечь. Пропустить перец через мясорубку. Полученное пюре прокипятить не более 5 мин, посолить. Переложить в банку объемом 1 л, стерилизовать 1 ч, закатать и укутать до остывания.

Соус из болгарского перца

Ингредиенты:

3 кг болгарского перца, 1 стручок острого перца, 150 мл растительного масла, 50 мл 9 %-го уксуса, соль и сахар

Для соуса можно использовать частично поврежденные перцы; лучше брать овощи красного или желтого цвета. У перцев удалить поврежденные места, семена и плодоножки. Пропустить через мясорубку болгарский и острый перец. Выложить в кастрюлю, добавить растительное масло и тушить 30–40 мин (до желаемой густоты). Добавить уксус, соль и сахар, довести до кипения и снять с огня. Горячий соус разложить в стерилизованные банки, закатать крышками и укутать до остывания.

Соус из красной смородины

Ингредиенты:

2 кг ягод красной смородины, 1 кг сахара, 200–250 мл 9 %-го уксуса, 2 ч. л. гвоздики, 1 ч. л. корицы, 1 ч. л. черного перца, 1 ч. л. душистого перца, соль по вкусу

Соединить смородину и сахар, варить 20 мин с момента закипания. Пюре протереть через мелкое сито, чтобы удалить косточки. Добавить молотые пряности, соль и уксус, кипятить 3–4 мин. Горячий соус разлить в стерилизованные банки, закатать крышками и укутать до остывания.

Соус-закуска из хрена, томатов и яблок

Ингредиенты:

2 кг помидоров, 1 кг кислых яблок, 150–200 г корня хрена, 100–150 г чеснока, 1 ст. л. соли, 1 ст. л. сахара, 40 мл 9 %-го уксуса

Очистить хрен и чеснок, у яблок удалить сердцевину. Пропустить все овощи и яблоки через мясорубку. Массу выложить в кастрюлю, варить 5–10 мин. Добавить соль, сахар и уксус, перемешать и снять с огня. Горячий соус разложить в чистые

банки, остудить, закрыть полиэтиленовыми крышками и хранить в холодильнике.

Заправки

Заправка свекольная для борща (1 вариант)

Ингредиенты:

1 кг свеклы, 700 г моркови, 500 г помидоров, 700 г лука, 100 мл растительного масла

Овощи вымыть и очистить. Свеклу и морковь натереть на крупной терке, лук нарезать кубиками. Помидоры ошпарить, очистить от кожицы, нарезать кубиками. В разогретом растительном масле обжарить лук. Добавить морковь, свеклу и жарить до готовности. Выложить помидоры и тушить еще 15–20 мин. Горячую заправку разложить в стерилизованные банки, сверху влить немного растительного масла. Стерилизовать банки объемом 0,5 л 15 мин, закатать крышками и укутать до остывания.

Заправка свекольная для борща (2 вариант)

Ингредиенты:

5 кг свеклы, 500 г моркови, 500 г болгарского перца, 1,5 кг помидоров, 500 г лука, 200 г чеснока, 2–3 зонтика укропа, 500 мл растительного масла, 200 мл 9 %-го уксуса, 7–8 ст. л. сахара, 2 ст. л. соли

Лук мелко нарезать, обжарить в части растительного масла. Свеклу и морковь натереть, болгарский перец нашинковать. Помидоры и чеснок пропустить через мясорубку. Полученное пюре выложить в кастрюлю, добавить оставшееся растительное масло, сахар, соль, довести до кипения. Выложить свеклу, морковь, болгарский перец и целые зонтики укропа, кипятить 10–15 мин. Добавить обжаренный лук и варить еще 10 мин. Влить уксус, удалить зонтики укропа. Горячую заправку разложить в стерилизованные банки, закатать крышками и укутать. Можно хранить при комнатной температуре.

Заправка для борща без стерилизации

Ингредиенты:

500 г болгарского перца, 500 г помидоров, 500 г моркови, 500 г свеклы, 500 г лука, петрушка и укроп по вкусу, 1,5 стакана соли

Морковь и свеклу очистить, натереть на терке. Остальные овощи очень мелко нарезать или измельчить в комбайне. Добавить соль, хорошо перемешать и разложить в банки, уплотняя. Закрыть полиэтиленовыми или винтовыми крышками. Хранить в прохладном месте. Блюдо, в которое будете добавлять эту заправку, не солить.

Заправка суповая без стерилизации

Ингредиенты:

1 кг помидоров, 1 кг моркови, 1 кг лука, 500 г болгарского перца, зелень петрушки и укропа, 2 стакана соли

Все овощи вымыть, очистить. Морковь натереть на терке, остальные овощи мелко нарезать или измельчить в комбайне. Добавить соль, хорошо перемешать и разложить в банки, уплотняя. Закрыть полиэтиленовыми или винтовыми крышками. Хранить в прохладном месте. Блюдо, в которое будете добавлять

эту заправку, не солить.

Овощная заправка

Ингредиенты:

2 кг кабачков, 1 кг помидоров, 1 кг болгарского перца, 500 г лука, 200 мл растительного масла, 200 г томатной пасты, 100 мл 9 %-го уксуса, 5–6 ст. л. сахара, 2 ст. л. соли, черный, душистый и острый перец по вкусу

Кабачки очистить, натереть на крупной терке, остальные овощи мелко нарезать. В емкости разогреть растительное масло, добавить томатную пасту, сахар, выложить кабачки, тушить 15 мин. Затем добавить лук, помидоры, болгарский перец, соль и молотый перец, тушить еще 15 мин. Влить уксус, перемешать. Горячую заправку разложить в стерилизованные банки, закатать крышками и укутать до остывания.

Приправа овощная «Нежная»

Ингредиенты:

500 г свеклы, 500 г моркови, 500 г помидоров, 500 г болгарского перца, 500 г лука, 250 мл растительного масла, соль и сахар по вкусу

Все овощи очистить, пропустить через мясорубку, добавить соль и сахар по вкусу. Массу выложить в кастрюлю, влить растительное масло, довести до кипения и варить на слабом огне 1,5 ч. Горячую заправку разложить в стерилизованные банки, закатать крышками и укутать до остывания.

Заправка из огурцов для приготовления рагу

Ингредиенты:

3 кг огурцов, 3 кг помидоров, 700 г моркови, 1 кг лука, 500 мл растительного масла, 120 мл 9 %-го уксуса, 4 ст. л. соли, черный перец горошком и лавровый лист по вкусу

Все овощи вымыть, очистить. Помидоры и лук нарезать мелкими кубиками, морковь натереть на крупной терке, огурцы тонко нашинковать. Овощи выложить в кастрюлю, добавить соль, перец, лавровый лист, довести до кипения и варить около 30 мин. Влить уксус, прогреть. Горячую заправку разложить в стерилизованные банки, закатать крышками и укутать до остывания.

Заготовка для зеленого борща

Ингредиенты:

500 г щавеля, 500 г зеленого лука, 250 г зелени укропа, 250 г зелени петрушки, 3 ст. л. соли

Свежие листья щавеля, зеленый лук, зелень петрушки и укропа перебрать, промыть, обсушить и измельчить. Перемешать с солью, чтобы выделился сок. Плотно уложить в банки объемом 0,5 л и стерилизовать в кипящей воде 20–25 мин. Банки закатать крышками и укутать до остывания.

Маринованная зелень

Ингредиенты:

100 г зелени сельдерея, 200 г укропа, 200 г петрушки

Для маринада: 50 мл воды, 2 ч. л. соли, 20 мл 9 %-го уксуса

Зелень вымыть, нарезать, уложить в подготовленные банки объемом 0,5 л, чтобы не оставалось пустого пространства. Для приготовления маринада в кипящей воде растворить соль, влить уксус и снять с огня. Зелень залить горячим маринадом. Банки накрыть крышками, стерилизовать 20–25 мин, закатать и укутать до полного остывания.

Заключение

Уверены, что после знакомства с этой книгой ваша копилка рецептов пополнится новыми блюдами! Потрясающий вкус домашних заготовок оценят не только члены вашей семьи, но и гости, собравшиеся за щедрым столом. Консервированные салаты, икра, лечо, маринованные овощи прекрасно дополнят обеды и ужины и в будние дни, ведь так приятно вспомнить вкус лета!

От всей души благодарим всех, кто поделился секретами своих домашних заготовок! Без вашего мастерства и активности не было бы этой книги. К сожалению, объем книги не позволяет разместить все присланные рецепты и указать фамилии всех членов Клуба, принявших участие в конкурсе. Мы надеемся, что каждый из участников ощутит душевное тепло и благодарность тех читателей, которым пришелся по душе его рецепт.

Веселых вам застолий, теплых семейных вечеров и щедрого урожая для следующего сезона консервирования!

Рецептами с нами поделились

Украина

Антоненко Лариса Львовна, г. Киев

Антонова Наталья Титовна, г. Мариуполь, Донецкая обл.

Апостолова Татьяна Витальевна, с. Владимировка, Знаменский р-н, Кировоградская обл.

Бардинская Романа Анатольевна, г. Стрый, Львовская обл.

Бережная Александра Юрьевна, г. Першотравенск, Днепропетровская обл.

Билецкая Иванна Ивановна, п. Брошнев-Осада, Рожнятовский р-н, Ивано-Франковская обл.

Бугаревич Руслан Юрьевич, с. Руденька, Емильчинский р-н, Житомирская обл.

Бухняк Светлана Викторовна, г. Близнюки, Харьковская обл.

Бушан Светлана Валерьевна, с. Куяльник, Котовский р-н, Одесская обл.

Васильева Ольга Ивановна, г. Подгородное, Днепропетровский р-н, Днепропетровская обл.

Ведмедева Инна Ивановна, г. Харьков

Верховлюк Ирина Сергеевна, г. Хмельник, Винницкая обл.

Волк Алексей Юрьевич, с. Колоденка, Ровенский р-н, Ровенская обл.

Гаврыляк Сергей Романович, с. Крылос, Галичский р-н, Ивано-Франковская обл.

Гарасименко Наталья Николаевна, с. Поповка, Карловский р-н, Полтавская обл.

Гладкий Василий Семенович, г. Верхнеднепровск, Днепропетровская обл.

Горобей Андрей Александрович, с. Городище, Березновский р-н, Ровенская обл.

Горопашко Юлия Васильевна, г. Баштанка, Николаевская обл.

Данилей Татьяна Владимировна, с. Великий Алексин, Ровенский р-н, Ровенская обл.

Демидова Снежана Николаевна, с. Солонцы, Цюрупинский р-н, Херсонская обл.

Демянец Екатерина Игоревна, г. Днепродзержинск, Днепропетровская обл.

Домашенко Алина Валерьевна, г. Радомышль, Житомирская обл.

Жилиховская Надежда Васильевна, пгт Авангард,

Овидиопольский р-н, Одесская обл.

Ивасечко Сергей Владимирович, г. Кировоград

Качор Диана Анатольевна, г. Бурштын, Галичский р-н, Ивано-Франковская обл.

Кельманская Алла Ивановна, г. Одесса

Кириенко Кристина Витальевна, с. Новодеркул, Беловодский р-н, Луганская обл.

Князева Ирина Борисовна, г. Одесса

Ковальчук Руслана Михайловна, г. Камень-Каширский, Волынская обл.

Колмакова Наталья Николаевна, г. Киев

Котляр Наталья Николаевна, с. Великая Андрусовка, Светловодский р-н, Кировоградская обл.

Кравчук Юлия Петровна, пгт Гоща, Ровенская обл.

Криванич Марианна Ивановна, г. Хуст, Закарпатская обл.

Кубатина Елена Игоревна, г. Одесса

Куркова Елена Алексеевна, г. Винница

Кусяк Инна Николаевна, г. Кузнецовск, Ровенская обл.

Кушнир Наталья Мироновна, г. Тернополь

Лизогубенко Наталья Ивановна, г. Овидиополь, Одесская обл.

Малыгина Алена Геннадьевна, г. Кривой Рог, Днепропетровская обл.

Мельник Наталья Юрьевна, с. Давыдковцы, Хмельницкий р-н, Хмельницкая обл.

Мих Юлия Анатольевна, г. Часов Яр, Артемовский р-н, Донецкая обл.

Михайленко Ярослава Юрьевна, пгт Катеринополь, Черкасская обл.

Мойко Людмила Михайловна, г. Червоноград, Львовская обл.

Назаренко Виктория Владимировна, г. Кролевец, Сумская обл.

Нежеря Владимир Владимирович, г. Верхнеднепровск, Днепропетровская обл.

Новосад Александр Михайлович, пгт Соленое, Днепропетровская обл.

Нога Инна Николаевна, с. Дружня, Бородянский р-н, Киевская обл.

Окрепкая Мария Николаевна, г. Одесса

Олейник Лариса Николаевна, г. Броды, Львовская обл.

Охота Ольга Александровна, г. Ровно

Падерина Диана Владимировна, пгт Краснореченское, Кременской р-н, Луганская обл.

Петренко Юлия Анатольевна, с. Морозовка, Брусиловский р-н, Житомирская обл.

Пилипенко Алена Анатольевна, с. Чапаевка, Золотоношский р-н, Черкасская обл.

Погребняк Анастасия Викторовна, с. Великая Знаменка, Каменско-Днепровский р-н, Запорожская обл.

Полищук Наталья Владимировна, г. Ровно

Прихода Любовь Якимовна, г. Нововолынск, Волынская обл.

Равлюк Галина Павловна, с. Строгановка, Чаплинский р-н, Херсонская обл.

Ремизова Вера Ильинична, с. Бирочок-2, Змиевской р-н, Харьковская обл.

Романенко Александр Николаевич, пгт Ивановка, Херсонская обл.

Рябина Надежда Владимировна, с. Ивановка, Изюмский р-н, Харьковская обл.

Серга Ирина Николаевна, г. Днепропетровск

Сидяк Оксана Владимировна, г. Умань, Черкасская обл.

Скороходов Александр Григорьевич, с. Новая Рутвянка, Малинский р-н, Житомирская обл.

Скороходова Светлана Васильевна, с. Новая Рутвянка, Малинский р-н, Житомирская обл.

Скрипченко Ольга Ивановна, с. Мигалки, Бородянский р-н, Киевская обл.

Соболевская Елена Ивановна, г. Днепропетровск

Сокирко Елена Владиславовна, с. Теолин, Монастырищенский р-н, Черкасская обл.

Сорокун Алла Николаевна, г. Кривой Рог, Днепропетровская обл.

Таратушка Виктория Васильевна, г. Богодухов, Харьковская обл.

Татаренко Алена Анатольевна, с. Самойловка, Александровский р-н, Донецкая обл.

Терещенко Татьяна Валентиновна, с. Великая Белозерка, Запорожская обл.

Тимошенко Галина Владимировна, пгт Верхний Рогачик, Херсонская обл.

Тихонова Татьяна Иннокентьевна, с. Преображенка, Ореховский р-н, Запорожская обл.

Тишкул Александр Павлович, пгт Вороновица, Винницкий р-н, Винницкая обл.

Ткачук Александра Михайловна, г. Николаев

Томошевский Валерий Валерьевич, г. Новоукраинка, Кировоградская обл.

Федюнина Марина Михайловна, г. Харьков

Филиппович Анастасия Александровна, пгт Коминтерновское,

Одесская обл.

Халявка Марина Николаевна, п. Хлебодаровка, Волновахский р-н, Донецкая обл.

Харьковская Наталья Геннадьевна, г. Харьков

Ярмолюк Наталья Юрьевна, г. Корец, Ровенская обл.

Ярыгина Вера Юрьевна, г. Винница

Яхван Валентина Ивановна, г. Тернополь

Россия

Белов Денис Валерьевич, ст-ца Филоновская, Новоаннинский р-н, Волгоградская обл.

Бухарова Галина Вениаминовна, с. Красномыльское, Шадринский р-н, Курганская обл.

Васильева Оксана Геннадьевна, г. Казань, Республика Татарстан

Вековшинина Анна Александровна, г. Кунгур, Пермский край

Вилисова Наталья Владимировна, п. Новоуткинск, окр. Первоуральск, Свердловская обл.

Голикова Юлия Леонидовна, с. Толмачево, Новосибирский р-н, Новосибирская обл.

Гусак Елена Владимировна, п. Новосадовый, Белгородский р-н, Белгородская обл.

Захаренкова Татьяна Владимировна, г. Морозовск, Морозовский р-н, Ростовская обл.

Иванова Елена Алексеевна, г. Боровичи, Новгородская обл.

Инякина Зоя Ивановна, пгт Елань, Еланский р-н, Волгоградская обл.

Ким Наталья Николаевна, г. Волжский, Волгоградская обл.

Кузьмичева Оксана Борисовна, г. Волоколамск, Московская обл.

Логунова Ирина Станиславовна, с. Кудельный Ключ, Тогучинский р-н, Новосибирская обл.

Неуличенко Евгения Леонидовна, г. Красноярск

Пелихань Нина Николаевна, г. Крымск, Краснодарский край

Попова Ирина Геннадьевна, п. Какмож, Вавожский р-н, Удмуртская Республика

Приступ Евгения Михайловна, с. Ракиты, Михайловский р-н, Алтайский край

Сапрыкина Кира Владимировна, г. Москва

Смирнова Юлия Валерьевна, п. Мичуринский, Рубцовский р-н, Алтайский край

Старикова Елена Ивановна, с. Шарчино, Сузунский р-н,

Новосибирская обл.

Тарарыкова Елена Сергеевна, г. Воронеж

Трескина Евгения Николаевна, с. Кривенковское, Туапсинский р-н, Краснодарский край

Филина Маргарита Владимировна, г. Омск

Хромова Светлана Валерьевна, п. Авангард, Алексинский р-н, Тульская обл.

Шевченко Елена Германовна, г. Стерлитамак, Республика Башкортостан

Шелякина Галина Алексеевна, с. Брасово, Брасовский р-н, Брянская обл.

Шмуль Екатерина Евгеньевна, г. Новокубанск, Новокубанский р-н, Краснодарский край